DEBACQ LIBRARY

19942/A/2

A.2288

L.XLI

TRAITÉ RAISONNÉ
DE LA
DISTILLATION,
OU
LA DISTILLATION
RÉDUITE EN PRINCIPES,

Par M. DÉJEAN, Distillateur.

QUATRIEME ÉDITION,

Revue, corrigée & beaucoup augmentée par l'Auteur.

Prix 3 liv.

A PARIS,

Chez P. F. DIDOT, jeune, Libraire de la Faculté de Médecine, Quai des Auguſtins.

M. DCC. LXXVII.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

42288

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

On trouve chez le même Libraire, par le même Auteur : *Traité des Odeurs, suite du Traité de la Distillation*, 1 vol. in-12. 3 liv.

A MESSIEURS

LES MAITRES

LIMONADIERS-DISTILLATEURS

De toutes sortes de Liqueurs, Esprit-de-vin, Huiles & Essences, de la Ville & Fauxbourgs de Paris.

MESSIEURS,

Je présente à votre Communauté le fruit de plus de trente ans d'études, de recherches, de travail & d'expérience. Cette application continuelle à perfectionner l'Art de la Distillation, m'en a développé les principes; & j'ai cru ne pouvoir mieux contribuer au bien de votre Corps, qu'en travaillant à traiter la matiere qui vous est propre.

Je n'ai jamais prétendu, MESSIEURS, inſtruire, ou ſervir de modele à votre Communauté. Je préſente mon Ouvrage à des Maîtres, & je le ſoumets aux lumieres de mes Juges.

J'y donne une explication claire & préciſe des Elémens de la Diſtillation, par le moyen de laquelle on peut former méthodiquement un Eleve, & le conduire de principes en principes à la perfection. C'eſt une voie sûre pour avoir toujours d'habiles Artiſtes dans la Communauté, & pour la diſtinguer de plus en plus.

Il manquoit aux Diſtillateurs d'avoir travaillé à détruire la fauſſe opinion qu'on a du danger de l'uſage des Liqueurs. L'Expoſé ſimple que je fais des compoſitions & des différens alliages, détrompera bien des gens qui ont cru juſqu'ici qu'il étoit pernicieux; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le myſtere ſeul qu'on affectoit, les avoit allarmés.

J'y ajoute mes Obſervations ſur chaque choſe; ainſi que mes découvertes. J'y donne les Recettes, tant anciennes que modernes, avec le procédé de chaque opération, afin que mon Traité ſoit ſans nuages.

Puiſſe-t il mériter, MESSIEURS, d'être reçu de vous comme un gage de mon zele pour le bien de la Communauté, & un témoignage du reſpect avec lequel je ſuis,

MESSIEURS,

Votre très-humble & très-obéiſſant
Serviteur, DEJEAN.

PRÉFACE.

LE desir de former un Eleve selon mes principes, me fit écrire, il y a quelques années, toute la matiere de ce Traité, sans penser aucunement qu'il dût un jour être donné au Public. Les conseils d'une personne éclairée, auxquels j'ai dû déférer, m'engagerent à le revoir; & l'utilité dont j'ai cru qu'il pourroit être, m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'esprit n'a aucune part à cet Ouvrage, je l'ai écrit sans faste. Uniquement occupé de mon objet, je donne mes principes, les procédés, les recettes de chaque opération de la façon la plus claire & la plus précise. Je me suis donc borné à lui donner une disposition plus nette & plus suivie que dans mon premier plan.

Si j'avois cru que l'Art de la Distillation eût été borné à des connoissances stériles, je me serois bien gar-

dé de perdre du temps à le discuter; mais l'utilité réelle dont il est, & qui m'a paru démontrée par ses produits, a fixé mon irrésolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce Traité, nous pouvons dire ici généralement, que la Distillation est une des parties les plus étendues & les plus essentielles du commerce de la France, parce qu'elle fournit elle seule plus de matieres à distiller qu'aucun Pays de l'Europe.

La consommation immense qui se fait des Eaux-de-vie, les préparations ou mêlanges qui en facilitent ou accélerent le débit, sont, à mon avis, des preuves sans replique de ce que j'avance, par rapport à la nécessité de la Distillation.

Je ne parle pas de ces produits agréables, comme de conserver & de perfectionner toutes les substances sur lesquelles elle opere; mais on peut mettre au nombre de ses produits essentiels, ce qu'elle extrait pour la santé, des plantes & des

fleurs, tant aromatiques que vulnéraires, & c'eſt un avantage que l'expérience journaliere lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas qu'il ſoit néceſſaire de prévenir le Lecteur ſur les raiſons qui m'ont engagé à diſpoſer les matieres comme elles le ſont. Je leur ai donné l'arrangement qui m'a paru le plus naturel, ſoit pour les matieres, ſoit pour le travail; & d'ailleurs, de la façon dont elles ſont traitées, il eſt indifférent, aux principes près, de les lire de ſuite, ou de les prendre comme elles ſe préſenteront, pourvu qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour paſſer à un autre.

Je crois que les Diſtillateurs, les Amateurs de la Diſtillation, & tous ceux qui font quelque choſe qui a rapport à cet Art, comme Parfumeurs, Officiers, &c. y trouveront une méthode sûre. Une expérience de plus de trente ans, toujours heureuſe, me garantit la certitude de mes principes; & je n'avance rien ici

qu'elle ne m'ait confirmé constamment.

Je prie mes Lecteurs de ne pas juger de l'Ouvrage sur la façon dont il est écrit : je suis Distillateur, & en cette qualité je ne dois être jugé que sur le fond. Si je me suis trompé sur ce second article, je dois me réformer : le premier ne m'est pas également possible.

TABLE
DES CHAPITRES.

I. *DE la Distillation en général*, pag. 1
II. *De la Distillation en particulier*, 4
III. *Des Alambics & de leurs différentes constructions*, 6
IV. *Des Fourneaux & de leur construction*, 12
V. *Des accidens qui peuvent arriver en distillant*, 15
VI. *Moyens de prévenir les accidens ; premiérement, le degré de feu, & le lutage ;* 19
VII. *Des remedes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent*, 23
VIII. *Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'alambic ; autre moyen de prévenir les accidens*, 28
IX. *De la nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations*, 31
X. *Des avantages de chaque Distillation en particulier*, 34
Comment on distille à l'alambic ordinaire au réfrigerant, ibid.
Comment on distille au sable, & dans quel cas il faut s'en servir, 36
Comment on distille au bain-marie : avanta-

ges de cette maniere de distiller, 37
Dans quel cas on doit se servir des alambics de terre & de verre, avantages & inconvéniens de leur usage, 39
Avantage de la Distillation au serpentin, 40
Avantages de la Distillation au bain de vapeurs, 41
Dans quels cas on doit se servir de fumier, du marc de raisins & de la chaux, ibid.
XI. *Ce qu'on distille*, 42
XII. *Ce qui distille*, 45
Définition de l'Esprit, ibid.
Définition des Essences, 46
Définition des Eaux simples, 47
Definition des Flegmes, ibid.
XIII. *Quand on doit distiller*, 52
XIV. *Sur la filtration des liqueurs & le passage à la chausse*, 54
XV. *De la Fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'Eau-de-vie*, 62
XVI. *De la maniere de faire l'Eau-de-vie : les Boissons propres à cette Fabrique : la Lie & le Marc du vin*, 67
XVII. *De l'Esprit-de-vin, simple & rectifié*, 73
XVIII. *Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie & de l'Esprit-de-vin, tant simple que rectifié*, 76
XIX. *De la connoissance & du choix des Fleurs qu'on emploie dans la Distillation*, 80

XX. *De la connoissance des Fruits*, 83
XXI. *De la connoissance des Plantes aromatiques & vulneraires*, 85
XXII. *De la connoissance des Epices & des Grains*, 88
XXIII. *De la Fleur d'Orange*, 90
Néroly, & Eau de Fleurs d'Orange double, & autres, 91
Eau de Fleurs d'orange : Liqueur, 94
XXIV. *De la Rose*, 97
XXV. *Du Lys*, 100
XXVI. *De l'Œillet*, ibid.
XXVII. *Du Jasmin*, 105
XXVIII *De la Violette*, 109
XXIX. *De la Jonquille*, 111
XXX. *Des couleurs & teintures de Fleurs*, 113
Pour faire la couleur rouge & les nuances, & autres, ibid.
Façon de faire la couleur jaune, 119
Couleur violette, & le violet pourpre, 122
Couleur bleue, & teintures aux fleurs, 125
XXXI. *Des Plantes aromatiques, & en premier lieu, de la Lavande*, 127
Quintessence de Lavande, & autres végétaux aromatiques, 135
XXXII. *De la Marjolaine*, 138
XXXIII. *De la Mélisse*, 141
XXXIV. *Du Romarin*, 144
Eau de la Reine d'Hongrie, ibid.
XXXV. *Du Mélilot*, 146

XXXVI. *L'Aſpic, le Thym, le Baſilic & la Sauge*, 148
DIVISION. *Le Thym & le Baſilic en liqueur, eau d'odeur, tant ſimple que ſpiritueuſe*, 151
Le Thym, ibid.
Le Baſilic, 153
XXXVII. *Des Vulnéraires*, 156
XXXVIII. *L'eau Vulnéraire, appellée communément Eau d'Arquebuſade, &c.* 158
XXXIX. *Des Fruits*, 180
Le Cédrat, ibid.
XL. *De la Bergamote*, 186
XLI. *Du Citron*, 190
XLII. *Du Citron Chinois*, 195
XLIII. *Du Limon*, 198
XLIV. *De la Bigarade*, 199
XLV. *De l'Orange de Portugal*, 201
XLVI. *Des Quinteſſences de Citron, de Bigarade & de Limon. La néceſſité & la façon d'employer les Quinteſſences. Récapitulation ſur tous les fruits à écorce qu'on emploie verds*, 205
XLVII. *Des Fruits à l'eau-de-vie*, 208
L'Abricot, ibid.
XLVIII. *De la Pêche*, 210
XLIX. *De la Preſſe*, 214
L. *De la Reine-Claude & de la Mirabelle*, 216
LI. *Du Rouſſelet*, 219
Pour confire le Raiſin à l'eau-de-vie, 220

LII. *De tous les Fruits à l'Eau-de-vie*, 221
LIII. *Des Epices*, 224
Eau de Canelle, 225
Le Cinnamomum, 226
LIV. *Du Macis*, 228
LV. *De la Muſcade*, 230
LVI. *Du Girofle*, 232
Eau de Cloud de Girofle, 233
Eau clairette d'Ardelle de Chambery, 234
LVII. *Des Quinteſſences des Epices*, 237
LVIII. *Des Grains*, 243
Pour faire l'Eau d'Anis, ibid.
L'eſprit d'Anis, 247
LIX. *Du Fenouil*, 250
LX. *De la Coriandre*, 254
LXI. *De l'Angélique*, 256
LXII. *Du Genievre*, 259
LXIII. *Du Céleri*, 263
LXIV. *Du Perſil*, 265
LXV. *Eau des ſept Graines*, 266
L'Anette, ibid.
LXVI. *Du Caffé*, 269
LXVII. *Du Chocolat*, 272
LXVIII. *Des Liqueurs compliquées*, 274
L'Eau d'Or, 275
LXIX. *De l'Eau d'Argent*, 277
LXX. *De l'Eau d'Abricots, de l'Eau de Noyaux, & les qualités des Amandes propres à la faire*, 279
LXXI. *De l'Eau de Mille-Fleurs*, 284
LXXII. *Des Eaux Cordiales*, 287

LXXIII. *De l'Eau de Pucelle*, 290
LXXIV. *De l'Eau Divine*, 292
LXXV. *De l'Eau du Pere André*, 296
LXXVI. *De l'Eau à la Béquille du Pere Barnaba*, 298
LXXVII. *De l'Eau de Cédrat blanc*, 299
LXXVIII. *Du Parfait Amour*, 302
LXXIX. *De l'Eau des quatre Fruits*, 304
LXXX. *De l'Eau des quatre Epices*, 308
LXXXI. *De l'Eau des quatre Graines*, 311
LXXXII. *De l'Eau des quatre Fleurs, ou le Bouquet des Bouquets*, 313
LXXXIII. *De l'Eau Romaine*, 316
LXXXIV. *De la Favorite de Florence*, 318
LXXXV. *Du Rossoly de Turin*, 319
LXXXVI. *De l'Eau Nuptiale*, 322
LXXXVII. *De la Belle de Nuit*, 324
LXXXVIII. *De la Crême des Barbades*. 326
LXXXIX. *Des Eaux des Barbades*, 329
XC. *De l'Escubac de France*, 335
Du Safran, 336
XCI. *De l'Escubac d'Irlande*, 340
XCII. *De l'huile de Venus*, 343
XCIII. *Des Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzic*, 346
XCIV. DES ODEURS, 347
L'Ambre, ibid.
Le Musc, 348
La Civette, 349
XCV. *Des Eaux d'odeur, aux fruits, à*

écorce, en esprits simples & rectifiés, 353
XCVI. *Des Eaux d'odeur, aux épices, en esprits tant simples que rectifiés*, 356
XCVII. *Des Eaux d'odeur aux fleurs, en esprits tant simples que rectifiés*, 360
XCVIII. *De l'Eau sans pareille*, 363
XCIX. *De l'Eau de Chypre*, 366
C. *De l'Eau de Vestale*, 367
CI. *De l'Eau d'Artus*, 369
CII. *De l'Eau de Bouquet*, 371
CIII. *De l'Eau Royale*, 372
CIV. *De l'Eau de Beauté*, 373
CV. *Du Pot Pourri*, 375
CVI. *Des Eaux simples*, 377
Les Eaux simples des fines herbes, & distillation des quatre épices pour la cuisine, 379
CVII. *Du Ratafia rouge, & les matieres qui entrent dans sa composition*, 382
CVIII. *Du Ratafia fin, en fruits rouges*, 385
CIX. *Du Ratafia fin & sec, en fruits rouges*, 388
CX. *Du Ratafia commun*, 391
CXI. *Du Ratafia muscat*, 395
CXII. *Du Ratafia de Noix*, 399
CXIII. *Du Coing*, 402
CXIV. *Du Ratafia de Pêche*, 407
CXV. *Du Ratafia de Prune de Reine-claude*, 409
CXVI. *Du Vespetro, & les qualités de la*

graine de Carotte, 413
CXVII. *Le Ratafia de Cassis*, 416
CXVIII. *Du Ratafia de fleurs d'orange, & du Ratafia commun & hypotheque d'orange de Portugal*, 420
CXIX. *De la Grenade*, 426
CXX. *Sur l'Hypotheque en général*, 429
CXXI. *Des Huiles*, 432
L'Amande, ibid.
Le Ben, 433
La Noisette, 434
CXXII. *Les Essences pour les Cheveux, parfumée aux fleurs*, 435
Le Muguet, 436
La Tubéreuse, 438
L'Olive, 439
CXXIII. *L'Huile ou Essence pour les Cheveux, parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amandes douces*, 440
CXXIV. DES SIROPS, 442
Le Sirop de Capillaire, ibid.
CXXV. *Le Sirop d'Orgeat*, 446
CXXVI. *Le Sirop de Limon*, 449
CXXVII. *Le Sirop de Groseille*, 451
CXXVIII. *Le Sirop de Violette*, 453
CXXIX. *Sur tous les Sirops*, 456
CXXX. *Sur les Infusions*, 458

Fin de la Table.

TRAITÉ

TRAITÉ RAISONNÉ
DE LA
DISTILLATION.

CHAPITRE PREMIER.

De la Distillation en général.

LA DISTILLATION des Liqueurs est une de ces choses qui ont le plus besoin d'être éclaircies & raisonnées, parce qu'elle est une de celles contre lesquelles on s'est le plus élevé.

Le préjugé général est contre elle. Le mystere qu'en ont fait jusqu'ici la plupart des Distillateurs, lui a fourni des armes. C'est pour le détruire que j'entreprends ce Traité. L'exposition la plus claire & la plus simple sera le seul moyen que j'emploierai pour le faire.

Pour conduire mes Lecteurs avec méthode

dans la carriere où je les fais entrer, je commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'eſt que la Diſtillation : combien il y a d'eſpeces de Diſtillations : quels ſont les inſtrumens avec leſquels on diſtille : quels ſont les accidens qui peuvent arriver en diſtillant : quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai enſuite les remedes qu'on y peut apporter, quand ils arrivent, & j'entrerai enfin dans le détail des Liqueurs, dans celui de leur compoſition, & des différentes façons de les faire.

Je commence donc par une expoſition ſimple & méthodique des principes de cet art : je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra ſervir à la parfaite inſtruction des Amateurs de la Diſtillation, ou des artiſtes qui la profeſſent.

Je prie mes Confreres ou mes Lecteurs de me faire part de leurs lumieres ou de leurs obſervations ; toujours prêt à me réformer ſur les idées qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet Ouvrage.

La Diſtillation en général, eſt l'art d'extraire les eſprits des corps.

Extraire les eſprits, c'eſt produire par la chaleur une action qui les enleve des corps dans leſquels ils ſont retenus.

Si cette chaleur eſt propre au corps, & fait la ſéparation ſans aucun ſecours étranger, on l'appelle fermentation.

Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matieres chaudes dans lesquelles l'alambic est placé, on l'appelle digestion ou distillation : digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matieres à la distillation de leurs esprits ; distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever & les faire distiller.

C'est cette chaleur qui, mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise & fait faire passage aux esprits qui y sont renfermés, en les débarrassant du phlegme & des terrestréités qui les enveloppoient.

La Distillation, considérée sous ce rapport, peut être digne des soins & de l'attention des Savans mêmes.

Cet Art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques & vulnéraires, drogues odoriférantes, &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous la bornons aux liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples & spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnéraires & aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité & de ses agrémens ; ce sera dans le cours de cet Ouvrage qu'on trouvera de quoi faire & justifier son éloge.

CHAPITRE II.

De la Distillation en particulier.

APRÈS avoir défini en général ce que c'est que la distillation, nous allons passer à quelque chose de plus particulier sur cet article.

On compte d'ordinaire trois sortes de distillation. La premiere s'appelle distillation *per ascensum*, & se fait lorsque le feu ou les matieres chaudes dans lesquelles l'alambic est placé fait monter les esprits. C'est la plus commune & presque la seule dont les Distillateurs se servent.

La seconde s'appelle distillation *per descensum*, & se fait lorsque le feu placé sur le vaisseau dont on se sert, fait précipiter les esprits. Cette seconde n'est usitée parmi les Distillateurs-Liqueuristes que pour l'essence de girofle, muscade & macis.

On m'a assuré que l'huile essentielle du geniévre étoit fort bonne tirée *per descensum*.

Il y en a enfin une troisieme qu'on appelle *per latus :* elle n'est d'usage que pour les Chimistes, ainsi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui est des différentes façons dont on distille, occasionnées par les divers vais-

seaux dont on se sert à cet effet, ou par les matieres dont on se sert pour exciter la chaleur, elles sont de plusieurs sortes, & nous en parlerons à mesure que cela se trouvera placé dans cet Ouvrage.

Par ce moyen, on en compte environ treize sortes & plus, dont les unes suivent de la diverse construction des alambics. Telles sont la distillation à l'alambic ordinaire, au réfrigérant, celle à l'alambic de verre, à celui de terre, à l'alambic au serpentin, à la chaudiere, à la cornue, au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matieres chaudes dans lesquelles on place l'alambic : telles sont, la distillation au bain-marie, au bain de vapeurs, au bain de sable, au bain de fumier ou ventre de cheval, à la chaux, & enfin au marc de raisins.

Nous expliquerons ces différentes façons de distiller, à mesure que les matieres auxquelles elles seront plus propres nous l'indiqueront dans le Chapitre suivant, où nous allons parler des alambics & de leurs différentes constructions, parce que toutes celles qui ont quelque rapport à ces différences, s'y trouveront naturellement placées.

CHAPITRE III.

Des Alambics & de leurs différentes conſtructions.

L'ALAMBIC eſt un vaiſſeau ordinairement d'étain ou de cuivre étamé ou d'autre matiere, qui ſert & eſt eſſentiel à toutes les opérations de la diſtillation.

On compte neuf ſortes d'alambics, qui different tous par la matiere ou la forme; l'alambic ordinaire au réfrigérant, l'alambic de terre, celui de verre, l'alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'alambic au ſerpentin, la chaudiere, la cornue & le vaiſſeau de rencontre.

Comme chacun d'eux eſt de différente conſtruction, chacun auſſi eſt employé à des uſages différens.

L'alambic en général eſt compoſé de deux parties principales; l'une inférieure appellée poire ou matras, l'autre ſupérieure appellée chapiteau.

La partie inférieure eſt compoſée de deux piéces; la premiere s'appelle cucurbite ou matras; la ſeconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, eſt une eſpece de cuvette plus ou moins grande, ſelon la forme de l'alambic, où

se mettent ordinairement les matieres à distiller.

Le couronnement ou partie supérieure de la poire, est une autre espece de cuvette qui se joint au matras & qui ne s'en sépare jamais: il se termine en forme d'entonnoir. Il a à son extrêmité un petit col ou tuyau, qui s'adapte à la partie supérieure de l'alambic par un autre col ou tuyau. On distingue le matras du couronnement, parce que les matieres qu'on veut distiller ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pieces, pour les raisons que nous dirons ci-dessous.

La partie supérieure de l'alambic est appellée le chapiteau, & elle est composée de six pieces.

1°. Le col, que les Distillateurs appellent soupirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de môre.

Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou soupirail est long, plus l'opération est parfaite: la raison en est, que les phlegmes ayant plus d'efforts à faire pour monter avec les esprits, retombent. Un long soupirail tient à peu-près lieu de serpentin.

Il est bon quelquefois que le col soit court, pour diligenter & économiser, surtout pour les eaux simples.

Il y a quelques alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis, mais cette conf-

truction eſt toujours dangereuſe, parce que ces parties ne ſe délutent pas aiſément au cas qu'on ait oublié quelque choſe dans la recette, ou qu'il arrive quelque accident, comme le feu & autres.

2°. La tête de môre. C'eſt la partie la plus élevée de l'alambic : c'eſt une chape de cuivre étamé en forme de crâne, compoſée de deux parties convexes, l'une en dehors, l'autre en dedans. Celle qui eſt ſupérieure ſert à arrêter les eſprits d'où ils retombent dans la partie inférieure, qu'on appelle réſervoir, qui, par ſa convexité les retient, & d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient eſt un vaiſſeau ordinairement de verre, dont l'ouverture eſt étroite, qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il ſert à recevoir ce qui diſtille, on le prend de verre pour connoître ſi les eſprits ſont purs ou nébuleux, pour connoître par l'écoulement le degré du feu, ſi par hazard les matieres groſſieres tomboient dans le récipient, qu'il fût beſoin d'y porter remede, & pour voir diſtinctement lorſqu'il ſe remplit, par rapport aux quantités qu'on diſtille, pour éviter l'embarras.

4°. Le réfrigérant eſt un baſſin au ſommet de l'alambic, dans lequel eſt renfermée la tête de môre : il ſert à la rafraîchir, & on

l'emplit d'eau à cet effet. Nous dirons aux Chapitres suivans son usage & sa nécessité.

Les grands alambics, tels que la chaudiere, se rafraîchissent différemment : on fait passer le tuyau du chapiteau à travers un tonneau plein d'eau appellé serpentin, & l'on rafraîchit la tête de môre avec une serpilliere ou linge mouillé.

On met au réfrigérant une fontaine pour faire écouler l'eau quand elle est trop chaude, & pour y en substituer de plus fraîche.

L'alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau, dont le sommet se termine en pointe auquel on adapte un chapiteau de verre ; on ne s'en sert guère que pour des matieres d'odeur forte, & qui laissent des impressions trop inhérentes. L'usage en est dangereux, parce qu'il est très-difficile de le rafraîchir, & d'ailleurs il ne peut guère servir qu'à une seule opération.

L'alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction ; mais on ne peut en faire usage qu'au bain-marie ou au bain de sable. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre sur un fourneau ; cette bassine, étant pleine d'eau chaude, échauffe les matieres à distiller. De même pour le bain de sable, on met une bassine de fonte ou de creusé remplie de sable sur le fourneau, dans laquelle on place son alambic de verre. Ces alambics & la méthode de distiller au

bain-marie est excellente pour les quintessences, les eaux simples, & toutes les choses dont on distille peu à la fois. Comme à cause de sa fragilité, il en est peu qui aient un réfrigérant, on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'alambic au bain de vapeurs est l'alambic ordinaire; mais placé sur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir, & dont la vapeur échauffe la cucurbite & les matieres. Cette bassine sur laquelle on le place doit avoir des ouvertures pour remettre de l'eau à mesure que l'évaporation la diminue. L'opération en est prompte, on peut distiller beaucoup avec cette méthode : elle est excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau-de-vie & pour l'esprit-de-vin.

Celui au serpentin est semblable à l'alambic ordinaire, excepté qu'au sommet du chapiteau on ajuste un long canal tortueux d'étain soutenu par deux platines ; c'est le meilleur de tous pour purifier les esprits. Cet usage tient lieu de la rectification ; mais l'opération est longue. Il y a un autre serpentin qu'on appelle bonnet d'Hussard ; mais comme c'est l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce serpentin n'a pas de réfrigérant, on le rafraîchit avec une serpilliere mouillée.

La chaudiere est un grand alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau

à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérant, parce qu'il seroit d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers un tonneau rempli d'eau.

La cornue est un alambic de construction arbitraire, ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu : on ne s'en sert que pour les distillations les plus violentes.

Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice & lutés exactement. L'usage de cette espece d'alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous phlegmes.

Lémeri, *troisiéme partie de son Cours de Chymie*, pense que l'on se sert du vaisseau de rencontre pour incorporer les esprits ; je pense au contraire que c'est pour les raréfier davantage. Le vaisseau de rencontre étant posé sur un feu doux, cette chaleur fait monter les esprits au second matras qui par sa fraîcheur les fait retomber : & dans ces différens mouvemens, tout ce qui peut rester de parties grossieres s'attache aux parois des deux matras, & la liqueur se rectifie de plus en plus.

CHAPITRE IV.

Des Fourneaux & de leur conſtruction.

LA conſtruction des fourneaux ſuit de la forme des alambics. En général la meilleure eſt celle qui leur donne l'aſſiette la plus ſolide.

Il paroît néceſſaire de donner ici une idée du laboratoire d'un Diſtillateur.

Pour opérer commodément, il faut un lieu vaſte, & où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de ſûreté, un laboratoire ne devroit avoir que les murs, & être même voûté ou bien plafonné. Il faut que l'endroit ſoit vaſte pour n'être point embarraſſé, lorſque quelque cas particulier exige la préſence du Diſtillateur, & pour pouvoir placer toutes choſes, de ſorte qu'elles ſe trouvent ſous la main dès qu'on en a beſoin.

Autant qu'il eſt poſſible, un laboratoire doit être iſolé & détaché de tout autre édifice, pour obvier aux incendies qui peuvent arriver, malgré l'habileté & les précautions du Diſtillateur.

Il faut que le laboratoire ſoit conſtruit en lieu où l'on puiſſe avoir de l'eau facilement, c'eſt-à dire, au moins un bon puits & une

pompe, pour être servi promptement en cas de besoin.

L'alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du fourneau qui lui est propre; on peut le laisser pencher tant soit peu du côté du bec, pour donner plus d'écoulement aux esprits. Ceci posé, voici comment on peut disposer les fourneaux.

Pour un fourneau sur lequel vous pourrez poser trois alambics, il faut au moins vingt-cinq pieds de longueur.

Les fourneaux doivent être construits de brique; les cendriers seront disposés trois d'un côté, trois de l'autre, & le fourneau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur, c'est-à-dire, dix à douze pieds.

Les ouvertures des fourneaux auront entre elles au moins cinq pieds de distance, pour que le Distillateur puisse tourner sans embarras autour de ses alambics, & afin qu'on puisse mettre entre chacune un trepied pour placer le récipient. Les ouvertures des fourneaux seront de même forme que les alambics, avec la profondeur nécessaire pour les asseoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'alambic & aux matieres dont on se servira pour le feu, soit bois, soit charbon.

Autant que faire se pourra, il sera bon de faire construire aux deux extrêmités du

fourneau deux degrés, pour monter & descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tous les Distillateurs d'avoir des fourneaux fixes de cette longueur, seulement même pour deux alambics ; que presque tous se servent de fourneaux portatifs, il est bon de faire remarquer, que les fourneaux doivent être assis solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer pour assurer l'alambic, & le bas, d'une grille pour laisser tomber la cendre, en observant, pour toutes sortes de fourneaux, de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes distillations, comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois ; pour les distillations ordinaires, de charbon ; mais jamais de charbon de terre, à cause de son odeur, & parce qu'il ronge les alambics, ce que j'ai observé très-souvent.

Après avoir parlé des fourneaux, passons aux accidens qui peuvent arriver en distillant.

CHAPITRE V.

Des accidens qui peuvent arriver en distillant.

PARMI les accidens qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous est que l'opération soit inutile, & la marchandise gâtée.

Comme cette matiere est de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux qu'il sera possible.

Le feu les occasionne tous comme premiere cause ; le défaut d'attention les laisse aller trop avant ; la peur les rend irrémédiables.

Le premier accident qui puisse arriver par le feu est qu'un Distillateur, en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, fait brûler toute sa recette au fond du matras, perd sa marchandise par le goût d'empyreume, & détame son alambic.

Le goût d'empyreume est une odeur de tabac brûlé que le feu donne aux liqueurs lorsqu'il est trop violent. Pour rendre la chose sensible, distillez des fruits à écorce ou des fleurs, ou quelque aromatique que ce soit, & sur-tout quelque chose dont le parfum monte d'abord ; tirez-en seulement le

meilleur ; délutez l'alambic & flairez ce qui reste, vous n'y trouverez plus qu'une odeur désagréable. D'où l'on peut conclure que, pour peu qu'on en voulût tirer davantage, on gâteroit ce qui est tiré.

Si le feu est trop vif, l'ébullition extraordinaire des recettes les fait monter avec les esprits jusqu'au sommet du chapiteau ; ils tombent brûlans dans le récipient, la chaleur le fait casser, les esprits se répandent & s'enflamment au feu du fourneau.

Si le feu est trop poussé, il fait rougir la cucurbite, enflamme les matieres, & porte le feu dans le récipient par une suite nécessaire. C'est en rectifiant la deuxiéme fois que cet accident arrive.

Quand on se sert de l'alambic de terre, à moins d'une extrême attention, le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau qui n'est que de verre, creve ; les esprits se répandent & s'enflamment : & il est d'autant plus difficile de remédier à cet accident, que la terre échauffée conserve sa chaleur plus longtemps que l'alambic ordinaire ; & qu'il n'est pas facile de la rafraîchir.

Si l'alambic n'est pas assis solidement, il se dérange, tombe & se délute, la liqueur se répand, & la vapeur seule porte le feu aux esprits distillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien luter tous les passages, les esprits, dans leur

premier effort, se font issue par la moindre ouverture, coulent dans le fourneau, & la vapeur porte le feu dans l'alambic.

Si le vaisseau n'est pas bien luté dans ses jointures, la même chose arrive.

Dans les distillations où le phlegme monte le premier, son humidité imbibe le lutage, le décole, quand la vapeur spiritueuse monte; & elles sont par-là exposées au même accident.

Il arrive souvent, & c'est un des cas les plus ordinaires, que l'eau du réfrigérant coule le long du soupirail, détrempe le lutage; & les esprits qui montent dans cet intervalle s'échappent par les jointures & s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin, en délutant le récipient, sur-tout lorsqu'il est à peu près plein, si l'on ne prend extrêmement garde, on répand la liqueur distillée qui s'enflamme, accident encore des plus ordinaires.

Jusqu'ici je n'ai fait que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs; mais les suites de ces accidens sont infiniment plus terribles que les accidens mêmes. Ce seroit beaucoup pour un Artiste qu'il perdît son temps, sa peine & sa marchandise; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies que ces accidens peuvent occasionner.

On pourroit trouver des exemples du premier, si l'on vouloit les chercher, on en rapporteroit même pour les dangers que court le Distillateur ; ils sont marqués, & nous avons vu tout récemment trois exemples de nature à effrayer les plus hardis. Les esprits s'enflamment, l'alambic & le récipient crevent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux qui la respirent.

Les Epiciers qui font habituellement ces sortes d'opérations, & qui rectifient des esprits, opération la plus dangereuse de la distillation, sont les plus exposés aux grands dangers, & ceux chez lesquels ils ont les suites les plus funestes ; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matieres combustibles qui sont d'ordinaire dans leurs magasins, & qui ne s'éteignent presque jamais quand elles sont enflammées.

Je devrois peut-être m'étendre davantage sur cette matiere ; elle est d'une si grande importance qu'on ne sauroit trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la suite des remedes qu'on peut apporter aux accidens, je finis ce Chapitre, en priant les Lecteurs de peser mûrement la matiere ; & comme c'est un article qui n'a point été traité, & qui mérite le plus l'attention des Distillateurs, j'observerai encore qu'il ne faut pas s'en remettre à des manœuvres pour ces sortes

d'opérations. Que feront dans ces cas-là des gens qui n'ont que des bras ? Ils s'effraieront & ne sauront remédier à rien, lorsqu'il est besoin de beaucoup de promptitude & de sang froid.

Voyons maintenant quels sont les remedes qu'on peut apporter pour les prévenir & en empêcher les suites.

CHAPITRE VI.

Moyens de prévenir les accidens ; premiérement, le degré du feu, & le lutage.

C'EUT été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens qui arrivent en distillant, si en montrant le danger nous eussions négligé de donner les moyens de le prévenir & d'y remédier. C'est pour les rassurer contre le juste effroi que doit inspirer l'exposition que nous avons faite dans le Chapitre précédent, que nous allons leur marquer dans celui-ci les remedes à tous les cas que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidens, il faut connoître deux choses sur-tout : le degré du feu & le lutage.

La connoissance du feu dépend de celle qu'on doit avoir des matieres qu'on emploie, soit bois, soit charbon.

Les bois les plus durs font ordinairement le feu le plus vif, tels sont le hêtre, le chêne, le charme, l'orme, &c. Les bois blancs, comme le tremble, le peuplier, le saule, le bouleau, le font plus doux. Il en est de même du charbon de ces deux différentes especes de bois : & conséquemment la nature des bois ou des charbons doit régler le feu ; il faut proportionner son action sur l'effet qu'il doit produire, c'est-à-dire, sur la capacité de l'alambic, sur les matieres qu'on distille, sur la quantité qu'on en distille.

Il est sensible que plus l'alambic est grand, plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matieres qui n'ont point été mises en digestion, que pour celles que la digestion a déja préparées. Il faut plus de feu pour distiller des épices que pour des fleurs, plus pour une distillation d'eaux simples que pour une liqueur spiritueuse, &c.

Le meilleur moyen de s'assurer du degré de feu nécessaire, est de le régler sur les matieres plus ou moins promptes à distiller, ce qui se fait de cette maniere : on ne quitte point son alambic, on écoute ce qui se passe dedans lorsque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'apperçoit que l'ébullition soit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, & on le couvre de cendre ou de sable.

Un Distillateur, après beaucoup d'expé-

riences dans les différens cas, a acquis toute la connoissance nécessaire à cet égard. Nous ne nous flattons pas de déterminer le point juste, parce qu'on ne compte, on ne mesure, ni on ne pese le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligence aidée de l'expérience en tienne lieu, parce que chaque recette différe en quantité ou en qualité, & que c'est sur leur plus ou moins de disposition à se mouvoir qu'il faut se régler.

Tout étant ainsi réglé par rapport aux différens degrés de feu, nous allons parler de la façon de luter les alambics.

Luter un alambic, c'est fermer par quelque composition les jointures par lesquelles les esprits pourroient transpirer.

Le lut est une composition de cendres communes bien criblées & détrempées avec de l'eau. On se sert encore à cet effet de la terre glaise, ou de colle faite avec de la farine ou de l'empois. Son usage, comme nous l'avons dit, est de fermer tout passage à la transpiration.

Le lutage est un des moyens les plus sûrs de prévenir les accidens, parce qu'un alambic duquel rien ne transpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; & nous venons de donner ci-dessus le moyen de régler son action.

L'alambic au réfrigérant est celui dont on fait le plus d'usage: le matras & le chapiteau

s'uniſſent enſemble; mais comme, malgré la juſteſſe avec laquelle on auroit pu les faire joindre, il reſte toujours aſſez d'intervalle pour la tranſpiration, & que la plus légere eſt d'une conſéquence infinie, on colle ſur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts ſe joignent l'un ſur l'autre; & on a grand ſoin de ne pas quitter l'alambic que les eſprits n'aient pris leur cours, afin de coller d'autre papier, ſi l'humidité détrempe le premier lutage. On ne doit s'en rapporter qu'à ſoi-même ſur ce point, & y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puiſſe avoir priſes auparavant.

La chaudiere à l'eau-de-vie ſe lute avec la terre glaiſe, qu'il faut étendre avec beaucoup de ſoin autour des jointures, en ſorte qu'il ne ſe faſſe aucune tranſpiration. Les conſéquences en ſont terribles. Rarement peut-on porter remede, lorſque le feu ſe met à un grand tirage; & comme la chaleur fait fendre cette terre à meſure qu'elle ſeche, il faut l'humecter de tems en tems, & même en ajouter de nouvelle toutes les fois qu'il en eſt beſoin.

On lute le ſerpentin comme l'alambic au réfrigérant. La cornue ſe lute avec la terre glaiſe; & comme on ſe ſert auſſi de cornue de verre, on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre, afin que les

matieres qui y sont contenues ne se perdent pas, au cas que la cornue vînt à fendre par la violence du feu. On lute enfin les alambics de terre & de verre avec du papier & de la colle de farine, comme ci-dessus. Après avoir expliqué dans ce Chapitre de quelle conséquence il est de faire attention au degré du feu & au lutage, pour prévenir les accidens, nous allons passer à un troisieme moyen de les prévenir, après avoir ajouté une courte observation sur les fourneaux portatifs. C'est que, pour prévenir la chûte des alambics, qui ne sont jamais parfaitement assurés sur ces sortes de fourneaux, il faut faire placer un crochet au réfrigérant pour l'attacher au mur : de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès.

CHAPITRE VII.

Des remedes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent.

QUELQUE essentiel qu'il soit de prévenir les accidens qui peuvent arriver en distillant, comme il est impossible de prévoir tous les cas & d'obvier à tous, il n'est pas moins important d'indiquer les remedes qu'on doit employer pour en arrêter les suites lorsqu'ils arrivent.

Le point le plus essentiel est d'avoir du courage & de la présence d'esprit; la peur ne fait que rendre les accidens de plus en plus irrémédiables.

1°. Si le feu est trop vif, il faut le couvrir, en observant cependant de n'en pas diminuer totalement l'action, ce qui interrompoit le cours de la distillation, & rendroit l'opération plus difficile & moins parfaite.

2°. Dans le cas où les recettes brûleroient au fond du matras, ce qui s'apperçoit facilement par l'odeur, il faut sur le champ éteindre le feu, parce que, perte pour perte, il faut toujours empêcher qu'elles ne s'enflamment à un point où il n'y auroit plus de remede.

3°. Si le feu prend aux recettes, le premier soin doit être de déluter promptement le récipient, de boucher l'extrémité du bec avec un linge mouillé, ainsi que le gouleau du récipient.

Ensuite il faut éteindre le feu; & si la flamme sortoit à l'endroit du lutage, il faut serrer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé qu'il faut toujours avoir, ainsi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4°. Si l'alambic est de terre & que les matieres brûlent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'alambic & jettez de l'eau dessus, jusqu'à ce que vous soyez assuré que le

le danger est passé ; & pour plus de sûreté, couvrez-le encore d'un linge mouillé.

5°. Si, malgré vos soins à fermer tous les passages à la transpiration, vous vous apperceviez de quelque chose pendant que les esprits prennent leur cours, prenez vîte de la terre glaise, ou telle autre composition que ce puisse être, pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration, & portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme, si elle avoit déja commencé.

6°. Si la chaleur décole le lutage, ou si quelque humidité le détrempe, ayez soin d'en remettre promptement un autre : ayez toujours près de vous, en ce cas, ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la transpiration étoit si violente que vous ne pussiez refaire le lutage promptement, entourez la jointure d'un linge mouillé, & serrez fort sans quitter, jusqu'à ce que les esprits aient pris leurs cours. Si, malgré vos efforts, la transpiration continue, & que vous craigniez l'inflammation, abandonnez le lutage pour détacher & éloigner le récipient du feu, & retirez ensuite votre alambic le plus promptement qu'il sera possible.

7°. Observez, quand votre tirage sera fait, de déluter votre récipient avec beaucoup de précautions, pour ne rien répandre sur le fourneau, & de l'éloigner ensuite du

feu, en sorte que les vapeurs qui s'en exhalent ne puissent s'enflammer.

8°. Observez enfin que, par-tout où il sera besoin de porter du remede, il ne faut porter ni feu ni lumiere, parce que les vapeurs spiritueuses s'enflamment par la moindre chose, & que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'ici, ne regarde que la conduite de l'alambic ; mais ce qui nous reste à dire est encore plus intéressant, & regarde ceux qui le gouvernent, afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne se perdent point eux-mêmes.

Dès qu'on s'appercevra de quelqu'un des accidens ci-dessus, si les esprits ne sont point encore enflammés, on aura soin d'apporter, soit pour le lutage, soit pour la violence du feu, les remedes que nous avons dits précédemment.

Mais, si la flamme est dans l'alambic, voici les précautions que l'on prendra pour sa sûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic qu'avec un linge mouillé sur la bouche & sur le nez, parce qu'il est mortel de respirer la vapeur enflammée.

Il faut observer en remédiant aux accidens, de courir du côté où l'air ne pousse pas la flamme ; car, sans cette attention vous en seriez couvert, & difficilement vous pourriez échapper au danger.

Si malgré votre attention, l'air en tourbillonnant reportoit la flamme de votre côté, éloignez-vous promptement, & revenez lorsqu'elle aura changé de direction, toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez & la bouche, & du côté opposé à la flamme, & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme, ou fermer le passage d'où elle sort.

S'il arrivoit que vous fussiez vous-même couvert d'esprits enflammés, ayez toujours pour vous en garantir, à tout événement, un drap mouillé dans lequel vous vous envelopperez. Le soin de sa conservation est un objet assez important pour ne devoir négliger aucune des précautions qui peuvent servir à échapper au danger.

Quand les accidens sont allés à un point où il n'est plus possible de remédier de près, il faut casser de loin le récipient, & renverser l'alambic, & sur-tout n'en laisser approcher personne, moins encore des gens qui ne sont point au fait de ces sortes de choses.

Dans un accident désespéré, comme seroit celui où le feu prendroit à un grand tirage d'eau-de-vie, s'il en est tems encore, il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire est un tonneau, en bien fermer la bonde, sans porter de lumiere nulle part autour du récipient, & abandonner le reste, parce qu'il seroit trop

dangereux de s'exposer aux flammes d'un grand tirage, & que la sûreté du Distillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai cru devoir dire à mes Lecteurs sur les accidens qui arrivent assez communément ; & j'espere que ceux qui professent la distillation, y feront d'autant plus d'attention, que c'est la partie la plus essentielle de ce Traité.

CHAPITRE VIII.

Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens.

LE réfrigérant est une partie si essentielle à l'alambic, qu'à son défaut on se sert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraîchir ceux qui, par leur capacité, ou leur fragilité, ou enfin leur construction, n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérant se mesure sur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous sur cette proportion. Un alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérant qui en tienne quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraîchir l'alambic se démontre d'elle-même pour les personnes qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au

sommet du chapiteau, à abattre les phlegmes, à rafraîchir les esprits qui coulent dans le récipient, & qui le feroient casser s'ils étoient trop chauds, & conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin, faute de rafraîchir les alambics, toute distillation devient impraticable, parce que les phlegmes monteront avec les esprits, & rendront l'opération inutile ou de peu de valeur, & que la fraîcheur seule de la tête de môre peut les abattre.

Les alambics au bain-marie & au bain de vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérans comme l'alambic ordinaire, à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre & de verre se rafraîchissent, ainsi que nous avons dit, avec une serpillière ou linge mouillé. On emploie les mêmes choses pour rafraîchir le serpentin; mais il est très-facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérant, tel que seroit celui-ci.

A un matras ordinaire, appliquez & lutez un serpentin, qui soit un long canal d'étain, formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que le matras, pour lui donner peu d'élévation. Placez ce serpentin dans un réfrigérant dont la capacité soit proportionnée à celle de l'alambic: si ce réfrigérant, à cause de sa capacité, pesoit trop sur le col du matras, on peut le faire soutenir par un

trépied de même circonférence que le baſſin même. L'extrêmité du ſerpentin peut être un long bec pour rendre les eſprits dans le récipient. Cette conſtruction facile épargneroit la peine aux Diſtillateurs de le rafraîchir à chaque minute, & préviendroit d'autant plus ſûrement les accidens, que ſi le ſerpentin eſt bien luté, on ne doit rien craindre que de la violence du feu à laquelle il eſt aiſé d'apporter remede.

Cet uſage donc eſt excellent par trois raiſons principales. La premiere eſt qu'en rafraîchiſſant les eſprits, il conſerve le récipient & obvie aux accidens qui réſultent de la chaleur, ainſi que nous l'avons dit précédemment.

La ſeconde eſt que, lorſque les eſprits n'ont qu'une chaleur modérée, il s'enſuit qu'il y a beaucoup moins de tranſpiration, & que par conſéquent les eſprits diſtillés ont plus de goût, d'odeur & de parfum qu'ils n'en auroient ſans cette précaution.

L'expérience démontre que, lorſque les eſprits tombent chauds dans le récipient, malgré l'attention du Diſtillateur à luter l'ouverture au bec de l'alambic, il ſe fait une évaporation ſenſible, & que cette évaporation même dans les eaux ſimples, diminue beaucoup la qualité de la marchandiſe.

La troiſiéme enfin eſt que le rafraîchiſſement des alambics contribue beaucoup à

faire l'opération la plus parfaite, par la raison que nous avons dite ci-dessus, que la fraîcheur de la tête de mûre abat les phlegmes ; & dans le cas où le feu auroit été trop poussé d'abord, & où l'ébullition deviendroit trop forte, si après avoir retiré du feu, ou après l'avoir couvert elle continuoit, on aura soin de rafraîchir le couronnement, en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Ce que nous venons de dire prouve la nécessité de rafraîchir les alambics, & on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraste du froid & du chaud, qui concourent également par deux moyens diamétralement opposés à une même opération, & à la perfection de la distillation, est un phénomene assez curieux pour mériter l'attention des personnes qui aiment à s'occuper de cet Art.

CHAPITRE IX.

De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.

LA nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations, a deux avantages principaux, desquels nous allons parler dans ce Chapitre.

Le premier de ces avantages est de pré-

venir la perte que feroit le Distillateur sans cette précaution, & de prévenir l'altération de sa marchandise. Un exemple va rendre sensible ce que nous avons à dire sur cet article.

Supposons, 1°. qu'un Distillateur fasse de l'esprit-de-vin sans mettre d'eau dans l'alambic, il est sûr que le feu en consumera une partie qui est en pure perte pour le Fabricant, & qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit-de-vin qu'elle eût rendue, si quelque chose eût modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.

2°. Si l'on fait des liqueurs dont les recettes soient fortes & sur-tout en grains, ou fleurs de lavandes & plantes, &c. que la quantité de grains soit suffisante, par supposition, pour se charger de tous les phlegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie ; il faut nécessairement y laisser beaucoup d'esprits, ou les recettes brûleront, & par conséquent la liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui du feu se perd, au lieu que celui-ci en vieillissant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, & les esprits s'enflamment : accident qui arriveroit sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens. Cette eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, & n'affoiblit pas les esprits; car dès que le feu met les recettes en mouvement, les esprits montent d'abord, & la liqueur ne perd rien de sa qualité, pourvu qu'on observe de déluter l'alambic dès qu'on s'apperçoit que le phlegme monte.

L'eau empêche les esprits de se consommer, & de cette façon le Distillateur ne perd rien de sa marchandise. Sans l'eau, les esprits s'imbibant dans les matieres qui composent la recette, occasionneroient au Fabricant une perte réelle. Quant au phlegme, il est facile de connoître quand il monte, parce que la premiere goûte est nébuleuse, & quand il en tombe quelque peu, on s'en apperçoit au fond du récipient, par la blancheur qu'il y forme.

Au surplus, l'eau-de-vie ainsi levée est meilleure pour la délicatesse du goût, par la raison que l'eau purge les esprits, & retient la plus grande partie de leur goût désagréable: le Marchand n'y perd rien pour la qualité de la liqueur, qui n'en est point affoiblie, ainsi que nous l'avons dit précédemment; d'où résultent les deux avantages que nous avons dits, le profit du Distillateur & la perfection de la liqueur. Passons maintenant aux différentes façons dont on distille.

CHAPITRE X.

Des avantages de chaque distillation en particulier.

NOUS avons parlé en général au deuxiéme Chapitre des différentes especes de distillations : nous allons dans celui-ci parler des avantages de chacune en particulier, & dans quelle circonstance on se sert des unes & des autres.

Pour distiller, il faut garnir son alambic des recettes qu'on distille, & le mettre sur le feu ou dans des matieres propres à produire cet effet, ce que nous allons expliquer plus amplement.

Comment on distille à l'alambic ordinaire au réfrigérant.

Cette maniere de distiller est la plus usitée & la plus prompte, & une des plus profitables, parce qu'elle coûte moins de préparatifs & emporte moins de tems.

Pour distiller à l'alambic ordinaire, il faut commencer par bien rincer la poire, pour ôter toute odeur au goût que pourroient y avoir laissé les recettes précédentes, & la bien essuyer. Cela fait, on garnit la cucurbite de la recette qu'on veut distiller, avec

l'attention qu'elle n'excede pas la hauteur de la cucurbite même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entiere, afin que les recettes aient assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou soupirail de l'alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut surtout bien essuyer, tant à cause de quelques goutes d'huile essentielle qui s'attachent le long du col du chapiteau, que parce qu'il arrive souvent que, lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la distillation est nébuleux, & si l'on veut le séparer du reste, on perd une partie du parfum, & le plus exquis. Si on change de recette, crainte que votre alambic ne soit chargé d'huile essentielle, qui ne manqueroit pas de communiquer son goût à votre nouvelle recette; alors on garnit son alambic avec de l'eau simplement, & on distille; elle entraîne les parties huileuses, & met votre alambic en état de faire telle opération que l'on veut. On appelle ceci purger son alambic.

Cela fait, on lutera avec beaucoup de soin les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris qu'on collera bien, & on le mettra aussi-tôt sur le feu, de peur qu'une trop longue infusion ne fasse perdre quelque chose de sa qualité à la liqueur qu'on distille.

Comme cet alambic distille à feu nud ; l'opération en est plus prompte que de tous les autres. Il faut bien faire attention au degré de feu, parce que chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems en tems l'eau du réfrigérant qui s'échauffe, & rafraîchir l'alambic en entier, si le cas l'exige, & sur-tout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits.

La fraîcheur abat les phlegmes, & les esprits en sont plus purs : le récipient est en sûreté, sans craindre l'évaporation des esprits au travers du lutage du bec avec le récipient.

Comment on distille au sable, & dans quel cas il faut s'en servir.

On distille au sable de deux façons ; premiérement, en couvrant le feu avec du sable, ou des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution. Cette méthode est essentielle pour les digestions, elle est d'un grand usage pour la parfaite rectification des esprits au vaisseau de rencontre. Le sable est absolument nécessaire pour modérer l'action du feu lorsqu'il est trop violent, & qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brûlent au fond de l'alambic.

La seconde façon de distiller au sable, & qui est nécessaire dans plusieurs circonstances, est de prendre du sable de fontaine le

plus fin qu'on peut trouver ; après l'avoir bien lavé, on le met au fond de l'alambic, de la hauteur d'environ trois doigts, on garnit ensuite la cucurbite de la recette qu'on veut distiller. Cette maniere dispense de mettre de l'eau dans certains cas, où l'on n'en met point, comme pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, &c. le sable qui en tient lieu les empêche de brûler ; de même les grains qu'on voudroit distiller à l'eau-de-vie.

Quand l'opération sera faite, il faut bien laver & nettoyer ce sable, de peur que le goût ou l'odeur qu'il auroit contracté ne se communiquât à une autre recette qui n'auroit rien de commun avec la précédente.

Comment on distille au bain-marie : avantage de cette maniere de distiller.

L'usage de distiller au bain-marie est une des meilleures façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite, & n'est sujette à presque aucun des accidens qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nud.

Pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces, des plantes aromatiques, & de plusieurs choses de cette espece, sans mettre dans l'alambic ni eau ni eau-de-vie, il est absolument nécessaire de se servir du bain-marie ; car dans toute autre distillation à feu nud, les recettes brûleroient.

Si l'on vouloit les distiller au sable, le feu détameroit l'alambic, & les recettes pourroient brûler encore.

Pour distiller au bain-marie, on se sert ordinairement d'un alambic de verre qu'on place dans une cuvette d'airain; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire : au fond de cette cuvette on met d'ordinaire une petite couronne ou trepied sur lequel l'alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parce que l'eau en bouillant s'écarteroit sur les côtés, &, laissant le fond à sec, exposeroit les recettes à brûler.

L'usage du bain-marie est excellent pour les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie ; mais si l'on se sert d'un alambic de cuivre, il sera bon de garnir le fond de sable, afin que la liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon aussi pour la rectification des esprits, à cause du danger de cette opération à feu nud.

Si la distillation étoit aussi prompte qu'à feu nud, il faudroit ne se servir que de celle-là, par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens, & de contribuer à perfectionner la marchandise.

Dans quel cas on doit se servir des alambics de terre & de verre : avantages & inconvéniens de leur usage.

Nous avons parlé au Chapitre des accidens, des inconvéniens de l'alambic de terre: ce qui nous reste à dire, c'est qu'on ne doit s'en servir que pour les matieres d'odeurs fortes ou mauvaises, & qu'on ne s'en sert guère qu'une seule fois, à moins que ce ne soit pour des recettes de même qualité.

Comme cet alambic est très-difficile à conduire, nous n'en conseillons l'usage que dans le cas ci dessus.

Comme on distille presque toujours à feu nud avec cet alambic, il faut avoir pour cela un fourneau où l'on puisse mettre du feu petit à petit, à cause des inconvéniens auxquels il est si sujet.

L'alambic de verre est d'une conduite d'autant plus aisée qu'il est toujours placé dans un bain-marie. L'usage en est pour les eaux de fleurs & les quintessences ; il seroit le meilleur de tous si l'opération n'étoit un peu longue.

Comme cette sorte d'alambic ne peut avoir de réfrigérant que difficilement, il faut mettre sur le chapiteau un linge mouillé, qu'on changera souvent pour le rafraîchir.

Il faut encore observer de ne pas mettre un récipient bien grand à cet alambic, à

cause de la fragilité du bec. Si cependant on le courboit tant soit peu, il seroit égal de le mettre plus ou moins grand, parce que de cette sorte le récipient pourroit être assez à plomb sur son trépied : on peut, & il est même d'usage de placer cet alambic sur une cuvette de sable qui tient lieu du bain-marie.

Avantages de la distillation au serpentin.

C'est à-peu-près la même que celle de l'alambic ordinaire, si ce n'est que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite ; elle tient même lieu de rectification. La construction que nous en avons donnée suffit pour instruire nos Lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard ; car lorsque cette distillation est bien conduite, & qu'on a soin de rafraîchir le serpentin, la fraîcheur, outre les sinuosités de cet instrument, rend impossible l'ascension des phlegmes, & conséquemment les esprits qu'on tire montent extrêmement purs & rectifiés.

Cet alambic est plus d'usage parmi les curieux & les amateurs de la distillation que chez les Distillateurs, à cause de l'excessive longueur de cette opération ; & je ne conseille de s'en servir que pour les liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des esprits.

Avantages de la diſtillation au bain de vapeurs.

C'eſt à-peu-près la même que celle au bain-marie, & on l'emploie à-peu-près dans les mêmes circonſtances; mais elle a ſur le bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus promptement. Lémery, dans la premiere partie de ſon Cours de Chymie, aſſure que le bain de vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoi qu'il en ſoit, l'uſage n'en eſt pas moins bon que celui du bain-marie; quand on diſtillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du ſable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Dans quel cas on doit ſe ſervir de fumier, du marc de raiſin & de la chaux.

On ne ſe ſert ordinairement des matieres ci-deſſus que pour mettre les recettes en digeſtion, encore ne ſont-elles pas d'un grand uſage pour les Diſtillateurs, qui ne ſe ſervent à cet effet que de cendres chaudes, ou d'un feu bien couvert.

Si l'on ſe ſert de fumier, il faut prendre le plus chaud, c'eſt-à-dire, celui de cheval ou de mouton, & proportionner le tas à la chaleur qu'on veut donner. La chaux doit être vive; & ſi la chaleur doit être plus

modérée, on se sert de chaux pulvérisée & exposée à l'air pendant quelque tems, ainsi du marc de raisin; mais ce qu'il faut observer, c'est que, de quelque maniere qu'on se serve des trois que nous venons de dire, il faut observer que cette digestion se fasse dans un endroit bien clos & bien couvert.

Voilà sur la distillation les différentes manieres de distiller; ce que nous avons cru devoir dire, pour ne rien laisser ignorer à nos Lecteurs, & les mettre en état de choisir, soit pour la préparation, soit pour l'opération même, ce qu'ils jugeront plus convenable aux circonstances où ils se trouveront.

CHAPITRE XI.

Ce qu'on distille.

CE Chapitre feroit seul un Traité, si nous faisions une énumération exacte des parties qu'il embrasse; mais nous avons dit dans un Discours préliminaire, & nous répétons ici, que nous ne sortirons pas des bornes de la distillation des eaux simples, des liqueurs, des odeurs & des essences.

Si nous rempliſſons notre objet à la satisfaction du Public, nous aurons encore sujet de nous louer d'avoir traité une partie toute

neuve, & la seule qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties sur lesquelles le Distillateur s'exerce : ce sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices & les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur des fleurs, des eaux simples & des essences.

Il extrait des fruits, au moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

Des aromates, le Distillateur tire des esprits purs, des essences, des eaux simples, des odeurs.

Des épices, on tire des essences ou des huiles, pour parler comme les Chimistes, on en extrait l'odeur & le parfum; on distille aussi des esprits purs.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples; des esprits purs, & de quelques-uns, des huiles, comme de l'anis, du fenouil, du geniévre, &c.

On tire des fleurs la couleur par infusion : on la tire encore par digestion dans l'eau-de-vie & l'esprit-de-vin; l'odeur s'extrait par la distillation en en tirant l'eau simple, on l'extrait par la distillation à l'eau-de-vie & aux esprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau mise sur le feu, ou par digestion à l'eau-de-vie & à l'esprit-de-vin, nous l'appellons, en termes de Distillateur-Liqueuriste, teinture de fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente, par infusion ou digestion ; leur goût s'extrait aussi par infusion & digestion ; mais il faut observer qu'il faut un tems limité pour cette opération, autrement le fruit en fermentant aigrit le jus. On l'extrait aussi par la distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit-de-vin.

On extrait des aromates, des esprits purs à l'alambic, des essences aussi par distillation, des odeurs, des eaux simples. On les distille en deux manieres ; la premiere, est à l'eau tout simplement, ou à l'eau-de-vie : la seconde est de les rectifier à l'esprit, & pour-lors, par la bonté & la supériorité de l'odeur, chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut distiller les plantes elles-mêmes & leurs fleurs : ce qui est encore meilleur.

Des épices, on tire des esprits & des quintessences huileuses ou spiritueuses ; on en tire des esprits à l'eau-de-vie ou à l'esprit-de-vin, en mettant très-peu d'eau ; on tire des huiles qu'on fait distiller *per descensum* & *per ascensum*, ou on en tire des quintessences spiritueuses, en pilant lesdites épices, & les faisant infuser dans l'esprit-de-vin, qu'on tire doucement par inclination.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits, des huiles ; pour des eaux simples, on en extrait peu : ce sont

sur-tout des esprits qu'on extrait des grains.

Quelques Distillateurs, par économie, distillent des grains à l'eau ; mais leur marchandise est d'un mérite bien inférieur à celle où l'on fait la distillation aux esprits ; on en tire aussi des huiles au bain-marie ou au bain de vapeurs.

Nous ne donnons ici que les premiers élémens de chacune de ces opérations. Les recettes de ce Traité les développeront à mesure que nous étendrons la matiere.

CHAPITRE XII.

Ce qui distille.

CE qui distille est esprit, ou essence, ou eau simple, ou phlegme.

Ces quatre définitions feront ce Chapitre, & nous ne l'étendrons pas plus loin. Ces définitions seront des principes qui viendront à chaque page de ce Traité ; & nous les mettrons ici dans toute la netteté & l'étendue qu'il sera possible de leur donner, afin d'éviter à nos Lecteurs de les trouver partout, & pour ne pas nous répéter nous-mêmes à chaque instant.

Définition de l'esprit.

Je ne suis pas moins embarrassé à la définition d'esprit, que les Chimistes ; mais je

tâcherai de ne point embarraſſer mes Lecteurs de notions obſcures : je conçois les eſprits comme les parties les plus déliées, les plus légeres d'un corps quel qu'il ſoit.

Tous les corps, ſans en excepter aucun, ont des eſprits en plus ou moins grande quantité.

Ces parties ſont une ſubſtance ignée, & par ſa nature diſpoſée à un grand mouvement.

Cette portion ſubtile eſt plus ou moins diſpoſée à s'échapper, à proportion que les corps ſont plus ou moins poreux, ou ont plus ou moins d'huile.

Définition des eſſences.

On entend par eſſences dans la diſtillation, & comme je crois dans la Chimie, les parties huileuſes d'un corps. L'huile eſſentielle ſe trouve dans toute ſorte de corps, & eſt un des principes de leurs compoſitions; au moins dans toutes mes opérations j'ai toujours remarqué qu'on en pouvoit tirer de tout ce qu'on diſtilloit. J'ai vu effectivement dans toutes mes diſtillations, à l'eſprit-de-vin près où j'aurois peut-être pu trouver quelque choſe, ainſi que dans toutes ſortes de matieres, fruits, fleurs, ſur-tout des aromates, & les épices mis en digeſtion, ſurnager ſur le flegme une ſubſtance douce & onctueuſe, & cette ſubſtance eſt de l'huile;

& c'est cette huile que nous appellons essence, quand c'est elle que nous voulons extraire spécialement.

Définition des eaux simples.

On entend par eaux simples, ce qu'on distille des fleurs & autres, sans eau, eau-de-vie ou esprit-de-vin : ces eaux sont ordinairement une distillation flegmatique, & cependant odorante, toujours chargée de l'odeur du corps dont elle est extraite, & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

Définition des flegmes.

J'appelle flegme les parties aqueuses qui sont partie de la composition des corps. Que ce principe soit actif ou passif, je laisse aux Chimistes ce point de doctrine. Je ne suis que Distillateur.

Il est essentiel pour tous les Artistes de cette profession, de bien connoître sa nature : beaucoup s'y trompent ; quelques-uns d'entr'eux prennent pour les flegmes quelques gouttes blanches & nébuleuses qui tombent les premieres lorsque les recettes contenues dans l'alambic commencent à distiller : cependant c'est souvent le plus spiritueux des matieres qui distille, dont ils se privent gratuitement, & cela ne vient que de quelque humidité qui restoit dans le réservoir ; au

lieu que s'ils avoient observé de bien essuyer leur alambic, ils auroient vu que la premiere goutte qui distille, auroit eu autant de brillant & de netteté que les dernieres, & c'est à leur perte qu'ils ôtent ces premieres gouttes, qui sont le plus spiritueux & le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention ; c'est que dans les matieres qui sont mises en digestion, les esprits s'envolent les premiers au sommet du chapiteau, & que dans les recettes qui n'y ont point été mises, les flegmes précédent les esprits. La raison en est très-physique & très-simple, & se conçoit très-facilement ; la voici.

Dans les matieres mises en digestion, les esprits, aussi-tôt que l'alambic est échauffé, & que les recettes commencent à bouillir ; les esprits, dis-je, comme la portion la plus légere des matieres qu'on distille, s'échappent & s'élevent au sommet du chapiteau.

Dans les recettes qui n'ont point été mises en digestion, ces mêmes esprits étant retenus & impliqués dans les flegmes, sont moins disposés à s'échapper, ils ne peuvent pénétrer les flegmes qui les enveloppent ; il faut donc que ces flegmes eux-mêmes, en se dégageant, leur fassent une route. Ces flegmes étant une partie aqueuse, & conséquemment fluide, se débarrassent & s'enlevent des premiers ; c'est sur-tout dans les

épices

épices que vous l'observerez mieux que dans toutes les autres recettes, comme dans la canelle & autres : je crois cependant que, si la distillation se faisoit dans un alambic dont le soupirail fût long, ou dans un alambic au serpentin, les flegmes seroient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, & laisseroient le passage aux esprits ; mais cela arrive toujours dans la distillation à l'alambic au réfrigerant.

Si quelqu'un me fait chicane sur cette observation, je ne lui répondrai que par l'expérience ; c'est où je l'appelle. Je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourroit me faire ; & dans tout ce Traité j'appellerai toujours, de tout ce qu'on me contestera, à l'expérience, & à l'expérience réitérée.

Une autre observation qui m'a prouvé cent fois ce que je dis sur cet article, c'est que quelquefois, pressé extraordinairement d'ouvrage, & n'ayant pas le tems de mettre les matieres que je travaillois en digestion, e les pilois : c'est où j'ai reconnu ce que je viens d'exposer. Malgré cette préparation ; & la trituration exacte des épices, la premiere division étoit des flegmes, & la seconde des esprits. Notez cependant que je ne parle ici que des eaux simples d'épices, & on des esprits aux épices, ou d'esprits d'épices tirés à l'esprit-de-vin.

J'ajoute encore une remarque qui plaira sans doute aux curieux, & même à tous ceux qui connoissent un peu la distillation, & sur laquelle personne n'a encore rien dit, quoique je ne me flatte pas de l'avoir faite le premier : c'est que dans les recettes mêlangées, telles que seroient celles où l'on feroit distiller des fleurs, des fruits & des épices ensemble, mises à l'alambic sans avoir été préparées par la digestion, l'action du feu enleve premiérement l'esprit des fleurs, en sorte que, malgré le mêlange, ces esprits n'ont rien contracté du goût des fruits & des épices. Cette discrétion faite, les esprits des fruits distillent, sans odeur des fleurs ni goût des épices; enfin les esprits des épices viennent les derniers, sans odeur des fleurs ni goût des fruits : tout y est distinct ; & j'invite ceux qui pourroient en douter, à en faire l'expérience.

Une autre remarque que j'ai faite sur les épices, c'est que, soit qu'elles aient été mises en digestion, ou qu'elles n'y aient point été mises, soit que les flegmes aient été enlevés avant les esprits, ou les esprits avant les flegmes, j'ai remarqué que les esprits avoient à peine le goût & l'odeur des épices dont ils étoient extraits, & j'ai toujours été obligé de mettre avec ces esprits des flegmes en plus ou moins grande quantité, pour donner aux esprits que j'avois ti-

rés le goût & le parfum des épices sur lesquelles j'opérois, parce que ce sont les flegmes qui en ont le plus. Cette observation est absolument nécessaire, au moins je la juge telle ; elle sera toujours satisfaisante pour les Lecteurs curieux.

Comme le mot de digestion est venu souvent dans cet essai, je ne l'acheverai pas sans en dire un mot, & sans expliquer son utilité, & même la nécessité où l'on est de s'en servir dans plusieurs circonstances.

On dit que des matieres sont en digestion quand on les fait tremper dans un dissolvant propre, à une très-lente chaleur, pour les amollir : cette préparation est nécessaire à plusieurs choses dans la distillation ; elle procure aux esprits une issue plus facile des matieres qui les renferment.

Les digestions qui se font à froid sont les plus en usage, & du meilleur usage, parce que celles qui se font sur le feu ou dans des matieres chaudes, ôtent toujours quelque chose de la qualité & du mérite des marchandises, en ce qu'elles enlevent des esprits ; & on conçoit facilement que c'est une perte pour la qualité.

Quand on tire des essences, il faut préparer les matieres par la digestion : pour bien extraire les esprits & les essences des épices, la digestion est encore de nécessité absolue :

elle entre enfin néceſſairement dans nos principes, & en eſt un elle-même.

CHAPITRE XIII.

Quand on doit diſtiller.

POUR remplir notre projet dans l'ordre que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce Chapitre les tems propres à chaque diſtillation : après quoi, nous dirons dans un Chapitre particulier qui ſuivra celui-ci, ce que c'eſt que la filtration, ce que c'eſt que le paſſage à la chauſſe ; quand & comment, & pourquoi on ſe ſert de l'un & de l'autre. Ce ſeront à-peu-près tous les principes de notre Traité.

S'il ſe rencontre dans la ſuite de cet ouvrage quelque choſe à dire ſur ces principes, ou quelque choſe qui doive être expliquée d'une façon plus claire & plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos Lecteurs trouvent ici tous les éclairciſſemens qu'il nous ſera poſſible de leur donner.

Les fleurs ſe diſtillent chacune dans leur ſaiſon, à commencer par la violette ; il ne faut en extraire l'odeur & la couleur que dans le tems qu'elle eſt dans ſa force. Ce n'eſt ni le commencement où elle paroît,

qu'elle n'a pas encore toute sa vertu ; ni le tems où elle commence à passer, où elle en a perdu une grande partie & le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller ou l'infuser : c'est en avril, à Paris, que sa force est la plus grande, parce que la saison n'est jamais assez avancée en mars pour que la violette puisse déja avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leur saison, & sur-tout observer de choisir pour les cueillir le tems le plus chaud, parce que les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum que lorsqu'il fait chaud, en observant de les cueillir de grand matin, avant que l'ardeur du soleil ait enlevé le meilleur du parfum.

Il faut pour les fruits les mêmes attentions que ci-dessus ; mais il faut observer encore qu'outre que les especes de ceux qu'emploie le Distillateur sont toutes les meilleures & les plus fines autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés ; sur-tout pour ceux dont on extrait des teintures ; & observer sur-tout qu'ils ne soient point gâtés, ce qui infailliblement feroit perdre quelque chose de la qualité & du prix des marchandises.

Les grains & les épices se distillent en tout tems ; il n'est question pour ces matieres

que d'un bon choix : c'eſt à ce choix que les Diſtillateurs ſe trompent quelquefois ; auſſi eſt-il très-facile de s'y tromper, à moins d'une connoiſſance toute particuliere. C'eſt dans la ſuite de ces Chapitres que nous traiterons amplement de toutes les connoiſſances qui ſont néceſſaires pour ne pas ſe tromper dans le choix de toutes les matieres que les Diſtillateurs emploient le plus ordinairement, ſoit fleurs, ſoit fruits, ſoit épices ou aromates, pour leſquels encore il faut une connoiſſance exacte ; car quelques-unes ſe reſſemblent, comme l'aſpic & la lavande, la méliſſe ou la citronelle, & encore pluſieurs eſpeces, qu'il faut ſavoir diſtinguer pour faire un bon choix.

CHAPITRE XIV.

Sur la filtration des Liqueurs & le paſſage à la Chauſſe.

FILTRER, c'eſt faire paſſer les liqueurs par quelque choſe de poreux, pour les dépouiller des parties qui obſcurciſſent leur brillant.

Rien n'eſt ſi fin que la liqueur qui vient de diſtiller, lorſque le fabricant fait attention ; mais le ſyrop & les couleurs les obſcurciſſent ; & pour les clarifier, on les paſſe.

Comme, après ce mêlange, les liqueurs ne seroient ni potables, ni en état d'être exposées en vente, il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le passage des liqueurs par le sable ou le papier gris s'appelle filtration ; celui par le drap ou la futaine s'appelle le passage à la chausse.

Malgré l'attention du Distillateur dans les distillations ordinaires, il arrive très-souvent que quelques parties aqueuses s'enlevent avec les esprits ; soit au commencement de l'opération dans les recettes où les flegmes montent les premiers, soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers ; dans ces deux cas, il est presque impossible que cela soit autrement : & même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies, les flegmes montent d'abord ; & on pourroit ôter du récipient cette premiere partie sans ôter beaucoup de parfums aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des épices, leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matieres, resteroit, si on n'avoit l'attention de laisser couler une partie des flegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux

cas. Quand, au lieu des fleurs ou des épices, on se sert de leur quintessence, on n'est plus dans ce cas, en supposant que l'on n'en mette précisément que la recette qui convient à chaque opération.

Mais, comme les flegmes rendent ordinairement les liqueurs un peu nébuleuses, on peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration, en versant doucement les esprits distillés dans un autre récipient, la partie aqueuse étant plus pesante, reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement, vous mettrez du coton dans un entonnoir, & vous ferez passer les esprits à travers ce coton, qui se charge des flegmes & mange leur blancheur. Il faut avoir un couvercle pour l'entonnoir, afin d'empêcher l'évaporation.

Le reste des parties flegmatiques qui peuvent demeurer dans la liqueur distillée, se perd par la force des esprits qui emporte la blancheur, quand l'esprit distillé est un peu gardé. Quant aux liqueurs, l'eau, le sucre & les couleurs, ainsi que nous l'avons dit plus haut, obscurciſſent entiérement la netteté & le brillant des esprits distillés, & laisseroient un dépôt désagréable au fond des bouteilles. Comme les liqueurs ont autant besoin de plaire aux yeux qu'au goût, il est donc nécessaire de les débarrasser de tout ce qui peut les obscurcir, & leur donner cet éclat qui peut leur être si avantageux.

Pour filtrer les liqueurs par le sable, il faut avoir une fontaine sablée à cet usage ; il faut que le sable en soit extrêmement fin : & quand il s'est chargé de quelques parties de sucre, la liqueur passe extrêmement claire. Cette méthode ne sert guère que dans le cas où le fabricant auroit une grande partie de liqueur de la même espece : & dans celui où l'on seroit obligé de se servir de la même méthode pour une autre partie de liqueur d'espece différente, il faut laver le sable avec tout le soin possible, de peur que la différence des goûts ne gâte la seconde liqueur. L'embarras de laver le sable chaque fois qu'on change de liqueur est une des raisons qui empêchent le plus les Distillateurs de faire usage de cette méthode, quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris est d'un usage plus commode & plus ordinaire : on se sert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas ou d'une gaze, sur lesquels on met une feuille de papier à filtrer qui n'est pas collé. Plusieurs personnes n'observent pas de mettre une gaze sous le papier, & s'exposent par-là à recommencer souvent la même opération, parce que n'étant point collé, & n'ayant d'ailleurs que fort peu de consistance, il est sujet à se déchirer. L'embarras de la premiere méthode, la longueur de cette seconde, ont fait pré-

férer aux Distillateurs la méthode de se servir de la chausse dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier à l'un & à l'autre inconvénient ; mais elle n'est pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t-il que les liqueurs soient assez fines, quand elles n'ont passé qu'à la chausse, pour être sans nuages.

Cet usage de la chausse a été trouvé si commode & est devenu si commun, qu'on ne se sert d'autre chose pour clarifier les teintures, les infusions, & toutes les liqueurs indistinctement. Cependant, comme l'expérience démontre que les liqueurs qui ne sont clarifiées que de cette façon déposent toujours, j'en reviens à conseiller l'usage de la filtration par le papier, comme la seule bonne méthode de dépouiller les liqueurs de tous nuages, & de ne se servir de la chausse que pour les ratafiats & les liqueurs communes.

On se sert, pour faire les chausses, de drap de Lodève, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut on attache plusieurs cordons pour la suspendre, & on y verse la liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette après la premiere filtration, on la repasse, & trop souvent les Distillateurs s'en tiennent à ce second passage, ce qui fait que les li-

queurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération, jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la liqueur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu de drap de Lodève, se servent de futaine ou d'autre étoffe, qui n'est pas plus serrée. Je regarde comme impossible que la liqueur puisse jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire des chausses, qui est moins en usage, & qui cependant est la meilleure. Prenez du drap qui soit serré & fin : vous ferez une chausse, dont l'ouverture ait un pied, plus ou moins, de circonférence : vous fendrez le drap en deux parties, que vous coudrez séparément, de sorte qu'elle ait la forme d'une culotte : vous prendrez ensuite une bouteille ordinaire, dont le fond soit percé ; & vous attacherez la chausse au col de la bouteille, en la liant fortement : la bouteille étant renversée, tiendra lieu d'entonnoir à la chausse : vous placerez ensuite cette bouteille avec sa chausse dans l'ouverture d'une cruche de grès, & vous verserez votre liqueur dans la bouteille, qui tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur, qu'on obvie à l'évaporation, avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher exactement le fond de la bouteille.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches, soit fines, soit communes, vous choisirez le drap le plus fin qu'il soit pos-

sible & le plus serré ; sans cela vos liqueurs ne seroient jamais bien nettes. Si ce sont des liqueurs colorées, telles que l'Eau Clairette, le Parfait Amour, l'Escubac, l'Huile de Venus, l'Eau Romaine, l'Archi-Episcopale, &c. dont les teintures épaississent considérablement les liqueurs à cause des différentes matieres qui y entrent, vous pourrez employer, pour faire les chausses, du drap plus commun & moins frappé ; afin que les chausses, qui se chargent & s'engraissent, laissent passer la liqueur, & qu'on ne soit pas obligé de les nettoyer souvent dans la même opération ; ce qui ne pourroit arriver sans perte de tems, ou diminution de marchandises, soit en qualité, soit en quantité.

Il est un moyen d'abréger l'opération, & qui clarifie les liqueurs sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois ; c'est de coller les chausses : voici la maniere de le faire.

On prend de la colle de poisson, qu'on coupe en petits morceaux ; on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude ; on a soin de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue ; on la laisse dans cet état, environ vingt-quatre heures.

Une observation, qu'il est essentiel de faire faire aux Lecteurs, c'est que dans le cas où l'on colle les chausses, il faut que la liqueur soit un peu plus forte en esprits, à

cause que la filtration étant longue, l'évaporation est plus considérable.

Pour coller la chausse, vous mettrez la colle fondue dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clarifier; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, vous jetterez promptement ce mêlange dans la chausse; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la chausse, empêchera la liqueur de passer si promptement, & la rendra aussi nette qu'elle pourroit être après plusieurs filtrations ordinaires.

Si vous passez à la chausse des liqueurs fines, vous vous servirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous employerez des chausses d'un drap serré, & vous mettrez pour l'engraisser de la cassonade dans le sirop, dans cette proportion-ci; une demi-livre pour cinq pintes de liqueur, ainsi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous employez la colle de poisson, vous en mettrez une demi-once fondue & préparée, ainsi que nous l'avons dit, pour une grande chausse; & pour les petites, environ deux gros; & vous aurez soin de diminuer sur l'eau de votre sirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.

CHAPITRE XV.

De la fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'eau-de-vie.

Nous ne toucherons que légérement cet article, trop au-dessus de notre matiere; nous nous contenterons de rapporter sommairement ce qu'en disent quelques Auteurs qui l'ont traitée spécialement.

Lemery en donne une définition abrégée, qui m'a toujours paru assez claire, & à la portée de tout le monde.

« La fermentation, dit-il, est une ébullition causée par des esprits qui, cherchant issue pour sortir de quelques corps, » rencontrent des parties terrestres & grossieres qui s'opposent à leur passage, font » gonfler & raréfier la matiere, jusqu'à ce » qu'ils en soient détachés : or dans ce détachement, les esprits divisent, subtilisent & séparent les principes; en sorte » qu'ils rendent la matiere d'autre nature » qu'elle n'étoit auparavant.

» Quoiqu'il y ait, poursuit-il, quelque » différence entre l'effervescence & la fermentation, comme nous l'avons démontré, néanmoins on confond ces sortes » d'ébullitions, & l'on ne fait point de

» scrupule de les prendre l'une pour l'au-» tre ». *

M. Macquer, en d'autres termes, dit à peu-près la même chose : On entend par fermentation un mouvement intestin, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel résulte un nouvel arrangement, & une nouvelle combinaison de parties.

Une certaine quantité de parties salines, huileuses, terrestres & aqueuses, une certaine proportion des mêmes parties, & le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les substances végétales & animales, sont susceptibles de fermentation, parce qu'elles ont toutes les principes ci-dessus, en proportion convenable : quelques-unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise ; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui different entr'elles par les produits qui en résultent. La premiere produit les vins & autres liqueurs spiritueuses : on l'appelle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit l'acide. Et le résultat de la troisiéme est un sel alkali, non fixe & même très-volatil : on l'appelle fermentation putride, ou putréfaction.

* Explication préliminaire des Termes de Chimie, *page* 65.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeroient par ces trois états successivement ; si on les abandonnoit à elles-mêmes.

Le suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines farineuses de toutes especes, délayées dans suffisante quantité d'eau, sont les matieres les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un degré de chaleur modéré, dans un vaisseau qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque tems, elles commenceront à devenir troubles ; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties ; ce mouvement occasionnera un petit sifflement ; & il augmentera peu à peu, au point qu'on verra les parties grossieres de la liqueur, comme grains ou pepins, &c. s'agiter & se mouvoir en tous sens, & être jettés à la superficie ; quelques bulles d'air se détachent ensuite de tems en tems, & la liqueur acquiert une odeur piquante & pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs sont malfaisantes ; il faut éviter autant qu'il est possible, de les respirer trop long-tems.

Quand la liqueur a fait à peu près tous ses premiers efforts, on scellera le vaisseau, parce qu'elle passeroit au second degré, &

enfin à la putréfaction, si on les laissoit travailler plus long-tems. Ce qui reste des parties grossieres se précipite au fond : la liqueur qui avant ce premier degré de fermentation, n'étoit que douce & sucrée, acquiert une saveur agréable & piquante, mais sans acidité.

C'est de cette liqueur, qu'on en tire une seconde, vraiment spiritueuse, inflammable, légere, pénétrante, & d'un blanc jaune, agréable à la vue & au goût ; cette liqueur est l'eau-de-vie. Quelque spiritueuse que soit cette liqueur, il reste encore beaucoup de parties aqueuses & flegmatiques ; on l'en dépouille en la distillant, & on l'appelle esprit-de-vin. L'esprit-de-vin restant encore chargé de quelques-unes de ces parties flegmatiques, on le distille une troisiéme fois, & on l'appelle esprit rectifié : s'il est rectifié autant qu'il le peut être, on l'appelle esprit ardent. Toutes les substances ne sont pas susceptibles des trois degrés de fermentation ; quelques-unes n'éprouvent que le second, d'autres que le troisiéme. Ce que nous avons dit des trois degrés dans un même sujet, suppose qu'il est en état d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.

On peut toujours croire que toute substance capable de la seconde ou troisiéme fermentation, les éprouve toutes ; mais qu'elle passe si rapidement par le premier, pour

aller au ſecond, ou du premier & ſecond, pour aller au troiſiéme, qu'on ne s'apperçoit que de ce dernier degré, qui eſt proprement une déſunion totale des principes.

C'eſt ainſi que j'ai réduit ſommairement ce que M. Macquer dit de la fermentation; c'eſt tout ce qu'il en faut pour notre partie, où il ſuffit de faire comprendre ce phénomene, principe de toute diſtillation.

On peut voir par ce que nous venons de dire, que toutes les ſubſtances végétales ſont propres à la fermentation ſpiritueuſe, en ſuppléant le principe aqueux dans celles où il n'eſt pas en portion ſuffiſante. Ainſi les fruits, comme le raiſin, les pommes & les poires, le bled & autres ſemences farineuſes, le geniévre, le ſucre, &c. ſont les matieres les plus ſuſceptibles de cette fermentation, & conſéquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie.

Le raiſin eſt de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité, & qui donne la meilleure qualité : on en tire d'une infinité de choſes; & il eſt ſans doute pluſieurs ſubſtances ſur leſquelles on n'a point encore fait d'eſſais, qui en donneroient peut-être une bonne quantité. Un Diſtillateur trouve par-tout des matieres du reſſort de ſon art.

Nous allons dire dans le Chapitre ſuivant de quelle façon ſe fait l'eau-de-vie, & indi-

quer les matieres les plus propres à cette fabrique.

CHAPITRE XVI.

De la maniere de faire l'eau-de-vie : les boissons propres à cette fabrique : la lie & le marc du vin.

L'EAU-DE-VIE est la base de presque tout ce que fait le Distillateur. Sa fabrique est d'ordinaire étrangere à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer sans honte comment elle se fait : peut-être même ce commerce feroit-il plus avantageux aux Distillateurs, si celui des liqueurs n'étoit pas suffisant pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit, il faut connoître les qualités des vins, & les climats. Ceux qui ne peuvent pas assez s'en rapporter à leur goût, pourront faire un essai sur quelques pieces de vin, & juger par ce qu'elles auront rendu, du bénéfice qu'on pourra faire sur une partie plus considérable, & sur la fabrique.

Quand on doit distiller une partie considérable de vin, il faut d'abord visiter la chaudiere, & s'assurer, autant qu'il est possible, qu'elle ne transpire par aucun endroit. Si la chaudiere est neuve, il faut,

avant que de s'en servir, faire bouillir dedans autant d'eau que vous mettriez de vin si vous opériez, pour ôter le goût de l'étamure, qui en donneroit infailliblement un mauvais à l'eau-de-vie. Si elle n'est pas neuve, il suffira de la bien laver avec de l'eau nette : il reste toujours un petit goût d'airain, mais il se perd dans un grand tirage & quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudiere aura été bien rincée & bien essuyée, vous la remplirez de vin, jusqu'aux deux tiers environ, pour laisser du jeu à l'ébullition ; ensuite vous la couvrirez de son chapiteau, que vous luterez exactement, & vous disposerez le réfrigérant, de façon que le bec passe au travers. Vous ferez ensuite provision d'eau & de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau. Toutes ces précautions étant bien prises, vous commencerez par faire un grand feu sous la chaudiere pour la faire bouillir ; & quand elle sera en bon train, vous aurez soin de le diminuer peu à peu pour prévenir les accidens. Quand vous aurez vu au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie, vous mettrez, pour le second tirage, un récipient qui puisse contenir à-peu-près la même quantité, pour n'être pas toujours dans l'incertitude s'il en reste peu ou beaucoup, & pour ne pas perdre de la marchandise en n'en tirant pas assez, ou la gâter en en tirant

trop ; de sorte que si le vin rend un sixiéme au tirage, & que le tirage soit de six pieces, le récipient doit contenir un muid ; s'il rend un peu plus, on garde le reste pour le repasser dans un second tirage. Il est naturel de passer deux fois l'eau-de-vie pour lui donner une bonne preuve.

Les grains & semences farineuses, ainsi que nous l'avons dit ci-devant, sont propres à faire de l'eau-de-vie : voici ceux dont on fait usage plus communément ; le froment, l'orge & tout autre bled, le geniévre & autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains, il faut d'abord arroser le bled, soit froment, soit orge. On l'arrose plusieurs fois, pour le disposer à germer ; ensuite on l'étend pour le faire secher. Lorsque le bled commence à germer, on l'écrase à moitié ; ensuite, on le met dans une cuve, ou une chaudiere, avec de l'eau morte, c'est-à-dire, de l'eau qu'on ait fait bouillir deux ou trois jours auparavant : quelques personnes au lieu de faire bouillir de l'eau, ainsi que nous l'avons dit, en mettent dans une grande auge de pierre, exposée au soleil, pendant la plus forte chaleur, huit jours de suite : cette méthode est excellente, lorsqu'on en a une grande partie à faire. On met ensuite le grain à demi écrasé dans cette eau morte, qui le dispose bientôt à la fermentation ; & quand ce grain

infusé a acquis la force spiritueuse requise, on le distille ; & on en tire de l'eau-de-vie.

Notez que l'eau-de-vie de grains a besoin d'être passée deux fois, la premiere auroit trop de flegmes, & la seconde sera très-spiritueuse.

On en peut tirer de tous les fruits en général : on les écrase à moité, on les met ensuite dans un vaisseau, le marc & la liqueur ensemble ; ils fermentent & acquierent une qualité vineuse : & c'est de cette liqueur qu'on tire l'eau-de-vie.

En Savoie, on tire de l'eau-de vie du jus de cerise.

On en tire pareillement du genievre : on l'écrase comme les grains ; on met avec le grain un peu d'eau, seulement pour le disposer à la fermentation ; & quand il est parvenu au degré qu'on desire, on le presse pour en exprimer la liqueur : & c'est de cette liqueur ou jus que se fait l'eau-de-vie de genievre.

On en tire aussi de la bierre, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux Isles de l'Amérique, de Madere & de Canarie, où croît le roseau qui porte le sucre, on met en fermentation le suc qui sort de ce roseau, & ayant acquis le degré de fermentation nécessaire, on le distille & il en vient une eau-de-vie, qu'on appelle en ce pays le Taffia.

Plusieurs autres substances, par la même préparation, pourroient donner le même produit; mais la petite quantité qu'on en tireroit ne seroit pas suffisante pour indemniser le Distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons au choix des différens vins, pour indiquer ceux qui sont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général soit de toutes les liqueurs, celle qui rend la plus grande quantité d'esprits, & la meilleure qualité, l'expérience nous prouve, qu'il y a beaucoup de choix à faire; chaque terroir, chaque climat, chaque espece de raisin varie pour la quantité & la qualité des esprits qu'on en peut tirer. Il y a des raisins qui ne sont bons que pour manger; d'autres qu'on fait sécher, tels que sont ceux de Damas, de Corinthe, de Provence & d'Avignon; ceux-là ne sont pas propres à faire du vin. Le verjus n'est propre qu'à confire.

Il y a des vins très-propres à brûler, d'autres qui le sont beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage, quand on les brûle dans leur force: les vins d'Orléans & de Blois rendent encore davantage: mais les meilleurs, sont ceux des territoires de Coignac & d'Andaye, qui sont cependant du nombre des moins potables du Royaume: au lieu que ceux de Bourgogne & de Cham-

pagne, qui ſont d'un goût très-fin, y ſont très-peu propres, parce qu'ils rendent très-peu au tirage.

Obſervons encore que tous les vins de liqueur, comme les vins d'Eſpagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muſcats, ceux de Saint-Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce même genre, rendent très-peu d'eau-de-vie au tirage: ce qui reviendroit au fabricant à un prix quatre fois au-deſſus de celui qu'il pourroit la vendre. Celle qu'on en tire eſt très-bonne, comme liqueur ſimple, parce qu'elle conſerve toujours la qualité liquoreuſe & le goût des vins dont elle eſt tirée; mais en vieilliſſant, ce goût devient quelquefois aromatique, & ne plaît pas à toutes ſortes de perſonnes. Il plaît aſſez aux étrangers; mais il ne fait pas fortune en France.

Un des plus grands avantages de la diſtillation, eſt de tirer parti, au profit du commerce, des choſes même qui paroiſſent n'avoir nulle valeur, comme de la lie & du marc de vin.

Pour diſtiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau & de ſable au fond de la chaudiere, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût; & obſerver ſurtout de ne pas pouſſer le feu auſſi vivement qu'on le pouſſe, lorſqu'on fait brûler ſimplement du vin. La conduite au reſte eſt à peu-près

peu-près la même dans l'une & l'autre fabrique ; & les attentions à prévenir les accidens doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut distiller le marc de vin, il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la chaudiere, qui sera soutenue par un trepied, d'environ un demi-pied de hauteur : il faut que cette planche soit percée comme une écumoire ; on mettra ensuite de l'eau dans la chaudiere à la hauteur d'un demi-pied, de sorte que l'eau passe la planche d'un travers de doigt : ensuite vous mettrez le marc de vin sur la planche, & vous pousserez le tirage à grand feu. Si le marc n'a pas été extrêmement pressé, l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle sera au contraire inférieure si le marc l'a été davantage.

Les Vinaigriers tirent aussi partie de l'une & de l'autre pour faire du vinaigre.

CHAPITRE XVII.

De l'Esprit-de-vin, simple & rectifié.

ON appelle esprit-de-vin simple, une partie d'eau-de-vie distillée, & de laquelle on a tiré la partie flegmatique qui lui étoit restée après la premiere distillation, & c'est ce qu'on appelle esprit-de-vin simple. On ap-

pelle eſprit-de-vin rectifié cet eſprit-de-vin qu'on repaſſe une ou deux fois à l'alambic, pour le débarraſſer autant qu'il eſt poſſible de toute la partie flegmatique, qui peut être reſtée après les diſtillations précédentes. Enfin, on appelle eſprit ardent, celui dans lequel après pluſieurs rectifications il ne reſte plus aucune partie aqueuſe ou flegmatique. L'eſprit-de-vin fait la baſe de toutes les opérations de la diſtillation des liqueurs, ainſi il eſt eſſentiel de ſavoir le diſtiller. Selon la définition que nous en avons donnée, il ne faut que diſtiller une certaine quantité d'eau-de-vie; mais cette quantité d'eſprit-de-vin qu'on en tire differe ſouvent, elle eſt toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on diſtille. C'eſt au Diſtillateur à faire attention lorſque la partie flegmatique commence à s'enlever, ce qui s'apperçoit aiſément par la couleur blanche, qui diſtingue les flegmes de la partie ſpiritueuſe.

La rectification des eſprits étant une opération plus délicate, demande auſſi d'être diſcutée un peu plus profondément. Nous avons dit, que rectifier des eſprits c'étoit repaſſer l'eſprit-de-vin à l'alambic. La méthode la meilleure dans cette opération eſt celle-ci : quand on a tiré l'eſprit-de-vin, ce qui doit être à peu-près la moitié, ou un peu plus d'eau-de-vie relativement à ſa force, on ôte de l'alambic ce qui y reſte, & l'on

remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait la même chose que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'essaie en en faisant brûler un peu dans une cuillere ; quand le feu est éteint on juge par l'eau qui reste, à quel point l'esprit-de-vin est rectifié : si l'on juge qu'il ne soit point encore porté à la perfection où on le souhaite, on procede de même que ci dessus, & on le repasse une seconde ou troisiéme fois à l'alambic, jusqu'à ce qu'il soit au degré qu'on desire.

La rectification des esprits est la plus dangereuse opération de la distillation, celle par conséquent qu'il faut suivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandise, que par rapport à la personne du Distillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit sur les accidens dans trois ou quatre chapitres regarde principalement la rectification des esprits. C'est sur-tout dans celle-ci qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'alambic, & où la présence d'esprit est le plus nécessaire au fabriquant, s'il veut prévenir des accidens auxquels il est très-difficile de remédier en cette partie.

L'esprit-de-vin rectifié selon la façon que nous venons de dire est fort brillant, & s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celles d'odeurs.

La voie la plus sûre est le bain-marie, ou celui de vapeurs pour éviter le danger, & celle dont on se sert le plus ordinairement est de rectifier à feu nud; elle est aussi la plus dangereuse. La meilleure, mais la plus longue est celle de rectifier avec un alambic au serpentin.

Quand on veut donner le dernier degré de perfection à l'esprit-de-vin rectifié, il faut le mettre après la rectification sur un feu de sable dans un vaisseau de rencontre. Voilà sur la rectification des esprits ce qu'on doit observer, & ce qu'on en peut dire : il nous reste à parler du choix & des preuves de l'eau-de-vie & de l'esprit-de-vin, tant simple que rectifié. Ce qu'on verra dans le Chapitre suivant.

CHAPITRE XVIII.

Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie & de l'Esprit-de-vin, tant simple que rectifié.

LA connoissance des choses qu'on emploie doit être de tous les états : ainsi il seroit honteux à un Distillateur de ne pas connoître ou de ne pas savoir choisir ce qui fait le fond de son commerce. L'eau-de-vie est son principal objet ; la connoissance par conséquent ne peut lui en être indifférente.

Parmi les preuves les plus usitées pour juger de l'eau-de-vie, je rapporte celles-ci comme les plus ordinaires & les plus sûres. Il faut d'abord examiner si elle est bien nette & bien brillante; si elle n'est ni trop blanche ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la souhaite, il faut en verser dans un verre, observer si elle petille, si elle mousse, & si la mousse en s'abattant laisse sur l'eau-de-vie des vésicules, & si ces vésicules y restent long-temps. Si les vésicules tiennent, & que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités que nous avons dites, on en peut juger avantageusement.

Une seconde preuve est de prendre du papier qui n'ait point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie: si l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé, vous pouvez décider que l'eau-de-vie est plus flegmatique qu'elle ne doit l'être; car l'humidité qui s'étend, n'est autre chose que la partie aqueuse.

Une troisiéme preuve c'est de verser un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main & de frotter: si elle se desséche promptement, l'eau-de-vie est spiritueuse; s'il reste de l'humidité, elle est à coup sûr très-flegmatique.

La meilleure façon d'en juger c'est d'être un peu gourmet en cette partie: le goût décide mieux encore que toutes les preuves

ci-deſſus. Ceux qui ne veulent pas s'en rapporter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui ſe défient de leur goût, peuvent ſe ſervir des preuves ci deſſus.

La meilleure enfin & la plus ſûre eſt d'en diſtiller. Lorſqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, par ce qu'elle rend au tirage, du prix qu'on y peut mettre. Quantité de perſonnes ſe laiſſent prévenir par la couleur, & décident de la bonté ſur l'apparence ; mais ils ignorent que cette couleur jaune eſt ſouvent l'effet d'une teinture que lui donne le marchand. Ceux qui ſe connoiſſent en cette partie ne ſe laiſſent pas prendre par cette apparence, & regardent cette preuve comme très-équivoque, comme elle l'eſt en effet : ils lui préférent toujours une eau-de-vie blanche, pourvu qu'elle ſoit nette & brillante, lorſqu'il eſt queſtion de diſtiller, parce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la vendent en détail préferent l'eau-de-vie vieille & plus ambrée, parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette derniere rend beaucoup plus à la diſtillation, quand elle eſt bien choiſie d'ailleurs, ainſi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il eſt très facile de diſtinguer l'eau-de-vie nouvelle de celle qui ne l'eſt pas ; l'eau-de-vie de vin, de celles qui ſont faites de grains ou avec d'autres boiſſons, ou avec la lie &

le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains ou d'autres boissons que le vin, sont âcres & moins spiritueuses ; celles de lie & de marc de vin ont d'ordinaire un goût de feu & même d'empyreume.

La preuve des esprits simples consiste seulement à en brûler, & on juge, par ce qui reste, de leur qualité. Les preuves des esprits rectifiés sont de plusieurs sortes : quelques personnes jugent de leur perfection à l'odorat ; d'autres s'en frottent les mains qui demeurent très-seches le moment d'après, si les esprits sont bien rectifiés ; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier, & l'approchant d'une chandelle, les enflamment : si le feu des esprits brûle le papier ou le coton, on est sûr de leur perfection ; s'ils ne le brûlent pas, ils sont flegmatiques ; car c'est l'humidité qui a pénétré le papier ou le coton, qui les empêche de brûler : la preuve la plus sûre est de mettre le feu à une cuillere où vous aurez mis l'esprit-de-vin, & si tout se consume, qu'il ne reste aucune humidité, pour le sûr votre esprit est de toute qualité. Voilà, sur les différentes preuves par lesquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin, tant simple que rectifié, tout ce qu'on en peut dire, ce qu'on croit de meilleur, & ce qui est le plus en usage.

CHAPITRE XIX.

De la connoissance & du choix des Fleurs qu'on emploie dans la distillation.

Les Distillateurs emploient les fleurs de deux manieres : ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du safran, de la fleur d'hyacinthe, de la giroflée & autres : ou pour en distiller le parfum, comme sont la rose, l'œillet, le jasmin, la violette, la jonquille, la tubéreuse, les fleurs des plantes aromatiques, comme celles du thim, du romarin, du basilic, de l'aspic, de la lavande, &c. ou les fleurs des arbres odoriférans, comme celles de l'oranger & autres.

Il est essentiel aux Distillateurs de savoir choisir les fleurs qu'ils employent, & de les employer dans le temps qu'elles sont dans leur force : la regle générale pour cette partie est de les cueillir toujours avant le lever du soleil, lorsque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parce que la chaleur l'enleve, en sorte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour a sûrement beaucoup moins d'odeur que celle qui l'est le matin.

Il faut ajoûter encore qu'il est des fleurs,

comme la violette, qu'on trouve dans deux saisons ; mais la violette printaniere est toujours la meilleure : la violette simple qui croît dans des endroits exposés, est préférable à celle qui vient à l'ombre : la violette simple est préférable pour l'odeur à la violette double ; cette derniere est préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on distingue celles dont on extrait le parfum par la distillation, pour les liqueurs de goût ; & celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premieres sont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût & la teinture violette ; l'œillet, la giroflée, dont on extrait aussi des teintures avec le parfum ; la tubéreuse, la jonquille, le jasmin, la fleur d'orange, dont on distille de l'eau simple une quintessence qu'on appelle autrement Néroly, qu'on emploie en ratafia, dont on fait des confitures séches & liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeur ou de santé, il y en a plusieurs dont on tire l'huile essentielle ou la quintessence ; telles sont la rose, la fleur d'orange, la lavande, &c. desquelles on peut tirer la quintessence qu'on emploie au défaut de la fleur, lorsque celle-ci ne subsiste plus.

Il est encore essentiel au Distillateur de

distinguer celles qui se ressemblent, telles sont l'aspic & la lavande, celles des fruits à écorce, qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre, & dont un homme sans expérience confond les quintessences, à cause de quelque ressemblance d'odeur.

Il ne l'est pas moins de ne pas prendre indifféremment toutes sortes de fleurs, pour extraire les teintures ; telles fleurs ont en effet une couleur très-brillante, & donneroient la plus belle teinture du monde, qu'on ne peut employer, parce qu'elles sont de mauvaise odeur, ou donneroient un mauvais goût. Mais quelque bonnes, à cet usage, que soient les fleurs dont nous avons parlé, on verra dans le Chapitre sur les couleurs & les teintures, qu'excepté le safran, il vaut mieux employer les drogues dont nous parlons, parce que les teintures aux fleurs sont sujettes à dégénérer, inconvénient auquel il est toujours bon d'obvier, lorsqu'on a d'autres moyens aussi simples, & de la réussite desquels on peut s'assurer par ce que l'expérience en démontre.

Il suffit d'observer que dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver, il saura toujours tirer parti de ce qu'il trouvera, & qu'il le saura toujours embellir & perfectionner.

CHAPITRE XX.

De la connoissance des Fruits.

Les fruits qu'emploient les Distillateurs sont de plusieurs sortes : les fruits à écorce, les fruits à pepins, les fruits à noyaux & les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédra, le citron, la bigarade, le limon, la bergamotte, sont excellens pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert des zestes de ces différens fruits, pour en extraire le parfum avec l'huile essentielle. La quintessence qu'on en tire remplace le fruit, lorsqu'il ne se trouve plus. Mais les quintessences ne peuvent pas se faire ici comme dans le pays, où ces fruits ont pris naissance ; parce que, outre que le transport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils coûtent dans ce pays-ci en rend la fabrique impossible au Distillateur. Nous parlerons du choix qu'on doit en faire aux Chapitres qui en traiteront spécialement. La bergamotte est plus ordinairement employée dans les eaux d'odeur, que dans les liqueurs de goût.

Parmi les fruits à pepins, les Distillateurs en emploient fort peu, excepté la pomme

de reinette, la poire de rouſſelet & le coin. On fait du ratafia de ces trois fruits; mais la poire de rouſſelet ſe confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coin, comme il eſt propre à la fermentation ſpiritueuſe, on peut diſtiller l'eau ſpiritueuſe qu'il rend par la fermentation : & l'eſprit de cette eau, ou liqueur vineuſe, s'emploie avec ſuccès à une liqueur, qui auroit acquis toute la fineſſe du goût de ce fruit, & la qualité bienfaiſante qu'on lui connoît pour l'eſtomac.

On ſe ſert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia : on en fait encore un ratafia double ou hypothéque, qui acquiert en vieilliſſant une perfection inconcevable.

On ſe ſert des fruits à noyaux pour le ratafia; tels ſont les ceriſes, les prunes, les abricots, les pêches, ces quatre eſpeces ſe confiſent à l'eau-de-vie. Il eſt encore d'autres fruits, que les Diſtillateurs emploient pour les ratafias & les ſirops; tels ſont la fraiſe & la framboiſe, qu'on emploie dans pluſieurs ratafias, pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mûres & les framboiſes pour colorer les ratafias, ainſi que les meriſes. On fait du ſirop avec les mûres & les groſeilles, qui eſt fort agréable au goût, & dont on fait uſage pour les malades.

Les fruits à coque ſervent auſſi dans le

commerce de la Distillation à plusieurs usages. On fait du ratafia de noix, & on confit ce fruit à l'eau-de-vie, lorsqu'il est encore tendre.

On se sert des amandes pour l'eau de noyau, on tire de ce même fruit, ainsi que des noisettes, & de la noix de ben, des huiles pour les essences parfumées.

On ne parle ici que de ceux dont les Distillateurs se servent le plus communément : il en est beaucoup d'autres, qu'on pourroit employer avec autant de succès. Il suffit d'avoir indiqué ici l'usage qu'on en fait : c'est aux amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, & d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût, mais la méthode, & les procédés que nous donnons, serviront toujours pour diriger les opérations.

CHAPITRE XXI.

De la connoissance des Plantes aromatiques & vulnéraires.

ON appelle plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable. Ces plantes conservent cette odeur long-tems

après qu'elles ſont cueillies, même quand elles ſont deſſéchées.

On appelle plantes vulnéraires, celles qui ont un goût aromatique, qui ſont onctueuſes & balſamiques. Nous ne parlons ici des plantes vulnéraires, que parce que nous donnerons, dans le cours de cet Ouvrage, la recette & la méthode de pluſieurs eaux vulnéraires, & ſur-tout celles de l'eau d'arquebuſade. Les plantes aromatiques & vulnéraires ſont en grand nombre; mais nous n'entrons pas dans ce détail, nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Diſtillateurs font le plus d'uſage, comme la meliſſe, le romarin, la lavande, l'aſpic, la marjolaine, la ſauge, &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnéraires, on les trouvera aux Chapitres qui en traitent.

On tire des plantes aromatiques des eaux d'odeur, qui ſont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau, & dont on ſe ſert habituellement dans les évanouiſſemens. On en tire auſſi des quinteſſences, qui tiennent lieu des plantes mêmes, dans les ſaiſons où l'on n'en trouve plus.

On diſtille les aromatiques en deux façons; ou à l'eau, pour en tirer des eaux ſimples; ou à l'eſprit-de-vin, pour en faire des eaux d'odeur. Toutes deux contribuent à la ſanté, en contribuant à la propreté du corps,

Les meilleurs vulneraires qu'on puisse employer, sont ceux qui nous viennent de la Suisse. On envoie ordinairement ces plantes seches, feuilles & fleurs; mais elles conservent assez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les plantes vulnéraires dont on se sert pour l'eau d'arquebusade, viennent toutes en France; & on les emploie dans leur force & leur verdeur. C'est sur-tout dans le tems qu'elles sont en fleurs, qu'il faut en faire usage. On les distille à l'eau simple; mais celles qui sont distillées à l'esprit-de-vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles & les fleurs des plantes aromatiques entrent dans le pot pourri; on s'en sert aussi pour les sachets de senteur. La regle générale, est de les employer dans leur force, & de les cueillir, comme nous avons dit ci-dessus, avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les plantes, tant aromatiques que vulnéraires, ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet, aux Chapitres qui en parlent.

CHAPITRE XXII.

De la connoissance des Epices & des Grains.

LE grand usage qu'on a fait de tout tems des épices, est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus seul qu'on en a fait, les a rendues dangereuses.

Le Distillateur emploie les épices dans beaucoup de parties de son commerce ; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connoître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le giroffle, la canelle, la muscade & le macis.

De ces quatre especes on tire des esprits par la distillation, des teintures par infusion, & des huiles essentielles, comme nous le dirons ci-après : elles entrent aussi dans les recettes de plusieurs eaux d'odeur, & sur-tout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cet Ouvrage des moyens pour ne se pas tromper dans le choix des épices : cette connoissance est d'autant plus essentielle, qu'elles entrent dans la plupart des liqueurs de goût.

Ce que nous en disons ici en passant, n'est que pour la chaîne des connoissances préliminaires que nous nous sommes pro-

posés de donner avant de passer aux opérations de la distillation, & afin de ne rien omettre des choses qu'il est essentiel de savoir avant d'opérer.

Il ne nous reste, pour achever cette espece d'Introduction à la Distillation, que de dire un mot sur les grains qu'on emploie ordinairement, sans entrer dans aucun détail, & simplement pour les annoncer.

Les grains les plus connus dans la distillation, sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, le geniévre, l'aneth, le céleri & le persil, le chervis, le carvi, la carotte & autres. On en extrait l'esprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût. On en tire l'huile essentielle, on fait des infusions, telles que le ratafia de vespétro; ou ratafia des sept graines.

Le caffé est d'une espece si excellente, que nous avons résolu de le traiter avec plus d'étendue & séparément.

C'est sur les principes que nous avons établis, que nous allons procéder dans le cours de nos Chapitres. Nous commencerons par les fleurs, ensuite par les plantes aromatiques & vulnéraires, de-là nous passerons aux fruits, des fruits aux épices, des épices aux graines, & nous finirons ce Traité par les eaux d'odeur, les essences, les sirops, les ratafias & les infusions.

CHAPITRE XXIII.

De la Fleur d'Orange.

L'ORANGER est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès; mais les pays où il croît naturellement, sont la Provence, le Languedoc, le Portugal, Malthe, l'Italie. Il en croît dans d'autres pays, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche, molle, d'une odeur forte, pénétrante & très-agréable à l'odorat & au goût.

Il faut prendre garde de ne pas vous tromper dans le choix des fleurs; celle de bergamottier est plus belle & moins bonne que la véritable fleur d'orange: on le distingue à la fleur, qui est plus forte, le parfum moins agréable, le haut a un peu de rouge.

Ayez de la fleur d'orange fraîche, cueillie après le lever du soleil; mettez la feuille & le cœur de la fleur sans l'éplucher, dans la cucurbite, avec de l'eau; vous mettrez votre alambic sur le feu, en observant bien les regles de la distillation. A feu nud, il faut un feu plus violent que quand on distille à l'eau-de-vie, parce que l'eau étant plus pesante & point spiritueuse, elle monte plus difficilement, & ne peut même monter que

par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer, parce que si on en tiroit trop, la fleur s'attacheroit au fond de la cucurbite, brûleroît & gâteroit ce qui est déja tiré ; si on en tiroit moins, on perdroit ce qu'on en pourroit tirer de plus. Rafraîchissez toujours votre réfrigérant, cela donne de la qualité à votre distillation, & conserve l'odeur : les épluchures mêmes peuvent servir ; on peut les employer, & l'eau de fleurs d'orange n'en sera pas moins bonne.

Recette.

Prenez une livre de fleurs d'orange, quatre pintes d'eau, pour en tirer trois pintes.

Autre.

Une livre d'épluchures, trois pintes d'eau, pour en tirer deux pintes, ou deux pintes & demi-septier au plus, en observant ponctuellement les regles de ce Chapitre.

Néroly & Eau de Fleurs d'Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire l'eau de fleurs d'orange simple : voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange, & le néroly.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain-marie : on met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on veut tirer

d'eau sans y mettre ni eau ni eau de-vie ; l'alambic étant garni on le met sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs : c'est ce qu'on appelle eau double de fleurs d'orange.

On peut mettre dans l'alambic autant de fleurs qu'il en pourra tenir jusqu'au couronnement ; & lorsque l'alambic est dans le bain la chaleur l'amortit petit à petit, la fond, & commence à bouillir : c'est dans ce tems que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut, il faut prendre de la fleur fraîche cueillie après le lever du soleil dans le beau tems s'il est possible ; il ne faut se servir que des feuilles qui composent la couronne ; il faut encore choisir les fleurs les plus épaisses, parce qu'elles rendent davantage à la distillation ayant moins de coton ; il faut pousser le feu parce que cette distillation est plus longue qu'à feu nud, & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de la cucurbite ; mais sur-tout il faut rafraîchir souvent, si vous voulez que votre eau ait une bonne odeur. Avec l'eau double de fleurs d'orange le néroly viendra ou quintessence de fleurs d'orange. Comme cette quintessence est la partie huileuse, elle surnagera. Ce néroly est d'abord de couleur verte, mais après quelques jours il devient rougeâtre ; pour le séparer avec faci-

lité de l'eau double il faut renverser la bouteille ; l'eau double de fleurs d'orange coule la premiere, & le néroly vient ensuite : voilà la façon de faire l'eau de fleurs d'orange double, & comment on en sépare le néroly ou quintessence. Cette eau est parfaite, & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum aux choses auxquelles on en mêle. Mais le néroly est bien encore au-dessus de cette eau double, on n'en peut pas faire comparaison ; un demi-poisson de néroly fait plus d'usage qu'une pinte & plus d'eau de fleurs d'orange double ; c'est un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'orange le goût qu'on avoit autrefois, il faut espérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prit jamais, c'est une partie que le Distillateur ne doit point négliger ; cette odeur est si agréable que, malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur, elle a encore des partisans zélés.

Recette pour l'eau double.

Vous mettrez dans l'alambic des fleurs d'orange jusqu'au couronnement, ou moins si vous voulez moins tirer d'eau ; pour l'avoir bonne n'en tirez au plus que le tiers si les feuilles sont épaisses, & moins si elles ne le sont pas. Pour le néroly la quantité dépend de celle de l'eau double distillée,

de l'ardeur du feu, & de la bonté des fleurs. Celles de Provence & de Languedoc donnent plus & du meilleur qu'à Paris, parce que les fleurs y ont plus de force.

Recette pour le Néroly.

Pour faire le néroly ou quintessence de fleurs d'orange, quand on en veut tirer une certaine quantité, il faut mettre votre eau de fleurs d'orange double dans un alambic au réfrigérant, & mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'orange; luter votre alambic, le poser à feu nud ou sur un bain de vapeurs, afin que la force du feu fasse monter la quintessence plus facilement: le meilleur néroly se fait au bain de vapeurs, & cette distillation met la marchandise à l'abri des accidens qui arrivent en distillant à feu nud; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau double ni pour le néroly le goût de feu ou celui d'empyreume; l'opération est très-longue & parfaite.

Eau de fleurs d'orange : Liqueur.

Après avoir parlé des eaux simples, doubles, & néroly ou quintessence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleurs d'orange infusée dans des esprits, qui est liqueur. Nous aurons encore aux Chapitres des ratafias, dont nous faisons un

article à part, quelque chose à dire sur le ratafia de fleurs d'orange : l'eau de fleurs d'orange dont nous allons parler est une autre liqueur très-différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur il faut mettre plus d'esprit-de-vin qu'au ratafia ; cela la rendra plus liqueur, parce que le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement foible ; c'est au fabricant intelligent à se bien conduire sur ce point.

Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le sucre que vous n'en mettrez pour le ratafia ; quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit-de-vin simple, & ensuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange double, vous les mêlerez bien & les passerez à la chausse : & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

On peut si l'on veut, se servir du néroly : alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'alambic avec le néroly & de l'eau, le distiller ; & quand vous en aurez tiré les esprits, vous les rejetterez dans le sirop, les mêlerez & les passerez à la chausse.

Vous observerez dans cette opération que l'on ne distille pas la fleur d'orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en liqueur, parce que cette liqueur ne deviendroit jamais clai-

re, les esprits seroient trop chargés d'une quintessence dont on ne seroit plus le maître. C'est pourquoi on se sert de l'eau de fleurs d'orange double & du néroly.

Voyez tout ce que nous avons dit sur la fleur d'orange, pour regler avec justesse vos opérations.

Recette.

Pour six pintes, mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie dans votre alambic, mettez aussi trois pintes d'eau, & demi-septier d'eau de fleurs d'orange; & si votre eau est moins forte en fleurs il faut en mettre davantage, & diminuer l'eau de votre sirop à proportion du plus que vous en aurez mis.

Recette pour la faire avec le Néroly.

Du néroly ou quintessence de fleurs d'orange vous en mettrez vingt gouttes par pinte dans l'alambic, pour trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; vous mettrez soixante gouttes de néroly, & alors trois pintes & demi-septier d'eau & une livre de sucre.

CHAPITRE XXIV.

De la Rose.

ON peut ranger toutes les roses sous deux especes générales ; une sauvage qu'on appelle rose de chien, & les autres domestiques.

Les roses sauvages sont simples, ordinairement pâles ; elles ont moins d'odeur que les roses pâles domestiques ; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit est d'un grand usage dans les remedes.

Les roses domestiques sont les roses pâles & incarnates simples, les roses blanches ordinaires, les roses muscates & les roses rouges.

Les roses pâles simples sont plus odorantes que celles qu'on appelle roses incarnates à cent feuilles, parce que leur vertu est ramassée dans moins de feuilles ; & ce sont de celles-là dont le Distillateur se sert le plus communément. On se sert peu des roses muscates.

Les blanches communes sont bonnes pour la distillation : la rose rouge ou de Provins sert pour les remedes : on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les roses aussi tôt

après le lever du soleil ; la trop grande chaleur fait dissiper le parfum ; au lieu qu'immédiatement après le lever du soleil ; elles ont conservé un esprit de l'air que la rosée de la nuit leur a imprimé, & qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie, parce que l'eau les humecte, & emporte une partie de leur vertu & de leur parfum.

Pour faire l'eau de rose simple, il faut dépouiller simplement les feuilles de la rose, les piler ; garnir la cucurbite de votre alambic jusqu'au couronnement, & les distiller au bain-marie ou au bain de vapeurs.

Pour lui donner plus de parfum, il faut remettre l'eau distillée dans l'alambic sur d'autres feuilles de roses, préparées comme les premieres, & les distiller au bain-marie, comme ci-devant.

Pour tirer la quintessence de Rose.

Prenez la rose fraîche cueillie après le lever du soleil, & la rose pâle domestique, vous vous servirez d'un alambic de verre : vous mettrez un lit de fleurs, un lit de sel, & vous remplirez votre cucurbite jusqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien pressées, vous couvrirez votre alambic de son chapiteau, le luterez bien, vous boucherez le tuyau, & laisserez votre alambic, garni

de cette façon, reposer deux jours entiers, pour donner le tems à la quintessence de sortir : c'est le sel seul qui la fait sortir des roses, parce qu'elles n'ont point assez de force, & ne distilleroient d'elles-mêmes que de l'eau-rose ; mais le sel, lui donnant de la force dans cet espace de tems, en fait sortir la partie huileuse qui est la quintessence.

Après le tems prescrit pour la fermentation, vous distillerez vos roses digérées, de cette façon. Vous retirerez ce qui distillera d'abord, parce que ce sont des flegmes que ce qui distille en premier lieu ; ensuite vous luterez au tuyau votre récipient ; ce qui viendra ensuite sera l'eau de rose double & la quintessence : vous séparerez l'eau d'avec la quintessence, comme vous séparerez le néroly de l'eau de fleur d'orange double. La quintessence de rose n'est pas assez connue pour être bien à la mode ; mais si une fois elle prend, son règne sera de durée. Le mérite de la rose est trop connu pour ne pas espérer un heureux succès de la distillation de la quintessence ; & l'ouvrier qui la fera bien, en tirera parti en se faisant honneur.

CHAPITRE XXV.

Du Lis.

LE lis est une fleur blanche, d'odeur forte, onctueuse, en forme de coupe très-ouverte par le haut : au milieu de la fleur est le pistile, qui est couvert d'une poussiere jaune. Ces fleurs sont attachées à une queue grêle & molle.

Il y a deux sortes de lis, un dont les fleurs sont blanches, & l'autre qui les a jaunes. Ces deux especes se ressemblent entiérement aux fleurs près, qui sont de différentes couleurs seulement.

Cette fleur est très-bonne à employer ; les Parfumeurs s'en servent avec succès pour leurs poudres : elle est bonne pour la Pharmacie ; on en tire une eau salutaire. Les Distillateurs liqueuristes la suppriment totalement.

CHAPITRE XXVI.

De l'Œillet.

LES œillets dont les Distillateurs se servent sont les petits œillets rouges, qu'on appelle œillets à ratafia.

Le petit œillet n'a que quatre feuilles : pour le bien choisir, il faut qu'il soit d'une couleur rouge foncée tirant sur le noir ; que ses feuilles soient bien veloutées : il faut le cueillir en tems chaud. Cet œillet fleurit trois fois dans l'été ; ce sont ceux de la premiere seve qu'il faut choisir, ils ont toujours plus de force & de parfum que les autres. Les Bourgeois n'employent ordinairement que ceux de la troisiéme seve, parce qu'ils sont moins chers & plus communs que ceux de la premiere.

Vos œillets choisis avec la qualité ci-dessus, vous tirerez les feuilles de cette fleur, & couperez le blanc desdites feuilles.

Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au sirop ; & moi je dis, que cela ne peut être ; car ce blanc est extrêmement doux. S'il n'y avoit que cette raison, je crois qu'il seroit plus à propos de laisser le blanc ; mais la meilleure pour le proscrire, c'est que ce blanc ôteroit dans l'infusion une partie de la couleur en pure perte, d'autant plus qu'il n'a point d'odeur absolument ; & ce sont les meilleures raisons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc, & quand vous aurez épluché vos œillets de cette sorte, vous les mettrez dans une cruche ; & quand votre cruche sera pleine, vous verserez de l'eau de-vie sur vos œillets, & vous

les laisserez infuser l'espace de six semaines avec quelques clous de girofle, pour faire sortir le goût des fleurs.

Il faut observer que, si vous n'employez pas beaucoup de fleurs, il faut proportionner la cruche à la quantité que vous en aurez; de sorte que, si vous n'en avez pas assez pour en remplir plusieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite, parce qu'il faut que la cruche dont vous vous servirez soit absolument pleine. La raison en est que, comme la couleur des œillets fait une partie du mérite de la liqueur, parce qu'elle donne une teinture brillante, il est nécessaire que vos fleurs trempent tout à fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture; en sorte que, si la cruche n'étoit pas bien remplie de fleurs lorsque l'eau-de-vie seroit dans la cruche, les fleurs iroient au-dessus de l'eau-de-vie, & ne resteroient pas au fond de la cruche: les fleurs qui seroient dessus ne seroient pas parfaitement imbibées, & ne se déchargeroient pas bien de leur couleur.

Ainsi il faut toujours que votre cruche soit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie, il ne faut pas cependant les presser, parce que l'eau-de-vie ayant plus de peine à les pénétrer, en auroit aussi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche sera pleine de fleurs & d'eau-de-vie, vous la boucherez bien, afin que rien ne transpire, ce qui diminueroit la force de l'odeur de votre infusion. Au bout de six semaines vous la tirerez, vous la passerez dans un tamis, vous laisserez bien égouter les fleurs, vous pouvez même les presser. Vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez votre infusion, dont vous aurez eu soin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle sera bien mêlée avec le sirop, vous passerez le tout à la chausse; & quand ce mêlange sera clair, votre eau d'œillet sera faite.

Pour que la liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle soit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant soit peu sur la couleur pourpre. Si votre couleur tiroit sur le noir, & qu'elle fût trop foncée, pour la rendre d'un rouge un peu plus clair, vous y mettrez un peu d'eau-de-vie & de sirop, & le tout avec discernement, car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la regle du goût; puisque c'est de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

Recette.

Pour faire l'eau d'œillet, vous mettrez moitié infusion & moitié sirop, & vous employerez six onces de sucre par pinte d'eau, pour faire le sirop.

Autre façon de faire l'eau d'Œillet.

On peut encore employer l'œillet d'une autre façon, & cette façon est beaucoup plus prompte que la premiere, & tourne au profit du fabricant. Personne jusqu'ici ne l'avoit pratiquée, je l'ai tentée, & j'y ai réussi, & c'est ma pratique ordinaire, que l'expérience m'a démontré bonne : la voici.

Lorsque vous aurez épluché vos œillets, de la même façon que nous avons dit ci-dessus, au lieu de les mettre infuser, comme j'ai dit dans ce Chapitre, pendant six semaines, vous les mettrez infuser dans de l'eau sur le feu, comme on fait pour la fleur de violette, & dans trois heures votre œillet aura dépouillé sa couleur ; & de rouge qu'il étoit, avant cette infusion, il n'aura qu'un rouge pâle, comme un linge qui auroit été trempé de vin. Cette opération faite, vous passerez vos fleurs dans un tamis & les presserez ; & selon la force de la teinture vous ferez votre sirop. Si elle est foible ; vous ferez fondre votre sucre dans la décoction colorée, & vous mettrez autant de pintes de sirop,

que de pintes d'eau-de-vie, & sur le champ votre liqueur sera faite. Vous observerez de piler du clou de girofle, vous en mettrez deux par botte d'œillets, & vous les mettrez dans l'infusion, ou dans la liqueur avant d'être passée. Si on veut l'avoir encore plus fine, on distillera l'eau-de-vie avec quelques clous de girofle : on en fera une liqueur exquise, en faisant le sirop comme aux liqueurs fines ; observez de mesurer votre décoction avant de faire fondre le sucre, & vous ajouterez l'eau qu'il sera besoin d'y mettre.

La brieveté de cette façon de faire l'eau d'œillet est d'un grand mérite : on peut l'avoir dans le même jour. Elle est d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection : on a d'ailleurs l'agrément de n'avoir point d'embarras, & de l'avoir aussi promptement qu'il est possible.

CHAPITRE XXVII.

Du Jasmin.

IL y en a de deux especes, toutes deux bonnes à employer ; le jasmin commun, & le jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beau-

coup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celles du jasmin commun, de couleur blanche en dedans, rougeâtres en dehors. C'est ce dernier que les Distillateurs employent le plus ordinairement; les Parfumeurs en font un usage très-étendu.

Il faut cueillir le jasmin avant le lever du soleil, pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum, & qu'il ait cette vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs.

Il faut arracher la fleur du calice verd dans lequel elle est renfermée, & l'employer aussi-tôt, de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez épluchée de cette façon, vous mettrez vos fleurs dans l'alambic avec l'eau & l'eau-de-vie portée par la recette.

Ceci fait, vous ferez un feu un peu vif, & vous mettrez votre alambic sur ce feu; vous distillerez vos fleurs.

Sur-tout ayez beaucoup d'attention, en distillant, qu'il ne vienne point de flegme, car vous gâteriez votre liqueur, qui n'auroit plus son parfum; car en distillant le jasmin, le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré tous vos esprits, vous boucherez promptement votre récipient. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand votre sucre sera fondu, au

lieu de verser vos esprits dans le sirop, vous verserez le sirop dans le récipient sur les esprits parfumés.

Vous boucherez aussi-tôt le récipienr, & ne les passerez à la chausse que le jour suivant, pour donner aux esprits distillés le tems de se refroidir parfaitement pour conserver leur odeur, qui, en s'exhalant, feroit tort à votre liqueur, & enfin pour que ces mêmes esprits pénetrent bien le sirop.

Ayez soin quand vous le passerez à la chausse, de bien couvrir l'entonnoir, par la même raison. Ce n'est qu'en observant exactement ce que nous disons, que vous pourrez faire de bonne eau de jasmin. Ce n'est pas un petit mérite pour le Distillateur. Il s'en trouve si peu de bonne, que celui qui la fait bien, a dans cet art une très-bonne partie.

D'ailleurs, comme la conduite de cette distillation est un des points de science d'un Distillateur, celui qui est capable de bien faire l'eau de jasmin, est fort en état, avec quelque connoissance, de bien conduire ses autres opérations.

Je crois qu'on peut tirer la quintessence du jasmin & des autres fleurs dont on fait des essences. Quoique l'odeur du jasmin soit extrêmement douce, & que personne, je crois, n'ait tenté cette épreuve, je pense qu'on en peut tirer, comme des roses, en

observant la même méthode que nous avons donnée, pour faire la quinteſſence de cette fleur, au Chapitre XXIV, où j'en traite ſpécialement.

Recette pour ſix pintes.

Vous employerez trois pintes & demi-ſeptier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, ſix onces de jaſmin : une livre de ſucre, & trois pintes & demi-ſeptier d'eau pour faire votre ſirop.

Pour faire votre eau de jaſmin fine & moëlleuſe, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & quatre livres de ſucre : deux pintes & chopine & demi-poiſſon d'eau pour le ſirop, & huit onces de jaſmin.

Pour faire votre liqueur fine & ſéche, vous employerez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau ; pour le ſyrop, deux pintes d'eau, deux livres de ſucre, & dix onces de jaſmin.

On peut mettre en infuſion dans l'eſprit de trois pintes demi-ſeptier d'eau-de-vie, huit onces de jaſmin pendant un mois ; après ce tems, faites votre ſirop, en mettant un demi-ſeptier d'eau-de-vie de moins, à cauſe que le jaſmin a affoibli les eſprits, votre liqueur ſera parfaite : cette opération eſt la meilleure.

CHAPITRE XXVIII.

De la Violette.

LA violette simple & du printems, vaut infiniment mieux que celle de l'automne & la double ; c'est celle qu'on emploie le plus volontiers, & dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Vous observerez pour cette fleur les mêmes choses que pour celles ci-dessus.

Quand vous les aurez cueillies, vous les éplucherez, c'est-à-dire, que vous séparerez les feuilles du verd. Ensuite vous les mettrez infuser pour donner lieu à la violette de dépouiller sa couleur.

Car il semble que tout le mérite de cette fleur soit dans sa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux & exquis. On tire toujours précieusement sa couleur, soit pour le sirop, soit pour les liqueurs : & on a raison, car la violette distillée n'a pas un grand mérite ; celle qui est infusée est presque seule recherchée.

La couleur qui prévient, fait en sa faveur un grand préjugé ; & de tout tems un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choses, quelque bonté réelle qu'elles ayent d'ailleurs.

Vos violettes épluchées, vous les mettrez infuser, comme nous disons, dans l'eau-de-vie, ou esprit-de-vin, pendant un mois. Car cette infusion ne se fait pas comme pour le sirop. Au bout de ce tems vous passerez votre infusion dans un tamis, & quand votre infusion sera passée, & que vous aurez bien égouté les fleurs, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous mettrez votre infusion dans ce sirop; vous mêlerez bien l'un & l'autre; vous passerez ce mêlange à la chausse, & quand le tout sera clair, vous aurez votre liqueur faite & bonne.

Employez toujours vos fleurs dès qu'elles seront cueillies, parce qu'elles perdent toujours quelque chose de leur parfum, quand on les laisse trop long-tems sans les employer.

Ayez soin de bien remplir les vaisseaux, dans lesquels vous ferez votre infusion de fleurs sans les presser, & cela pour les raisons que nous avons dites, au Chapitre XXVI, de l'œillet.

On peut encore pour dépêcher l'ouvrage, sans qu'il y perde rien de sa qualité, faire l'infusion au feu comme pour le sirop. Observez pour cette infusion tout ce que nous avons dit au Chapitre CXXVIII, du sirop de violette. La façon d'en extraire la teinture par le feu est beaucoup plus prompte, &, sans contredit, meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de violette est exactement la même, que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'œillet; vous la gouvernerez par les mêmes regles, à cela près, que vous ne mettrez point de girofle pour celle-ci, vous mettrez à la place demi-once d'iris de Florence nouvelle. Le reste est absolument la même chose, que la recette de l'eau d'œillets.

CHAPITRE XXIX.

De la Jonquille.

CETTE fleur vient sur une tige verte, plate, creuse comme celle du narcisse. Ses feuilles sont longues, étroites, lisses, douces, molasses & d'un très-beau verd. Elle fleurit en mars ou avril, & est très-commune. Sa couleur ordinaire est un jaune clair, entre celle du citron & de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de doubles & de simples. Mais les simples sont les plus odorantes. Les doubles ont le parfum plus délicat.

Cette fleur, au gré des connoisseurs, a le parfum le plus exquis & le plus fin, qui soit dans aucune autre. On en fait des parfums; elle entre dans les poudres, pom-

mades, eaux & essences. Voici la façon de l'employer en liqueur.

Vous choisirez des jonquilles simples ou doubles, de la meilleure odeur que vous pourrez; vous détacherez les feuilles, les ferez infuser dans l'eau-de-vie, jusqu'à ce qu'elles ayent bien dépouillé leur couleur; & pour en faire, vous remplirez bien les vaisseaux où vous mettrez infuser vos fleurs, par les raisons que nous avons dites aux Chapitres précédens de la violette & de l'œillet, ou vous les ferez infuser à une chaleur modérée.

Cette infusion faite comme nous avons dit, vous ferez fondre du sucre proportionnément à la quantité de liqueur infusée; & quand vous aurez passé votre infusion au tamis, que vos fleurs seront bien égoutées, vous mêlerez le sirop & l'infusion que vous passerez à la chausse pour la clarifier. Votre liqueur étant claire, sera faite.

Voici encore une meilleure façon. Distillez à l'eau-de-vie sur un feu un peu vif, telle quantité de fleurs que vous voudrez, pour faire six pintes d'eau de jonquille liqueur. Observez de tout point le Chapitre de l'eau de jasmin, pour la faire fine, seche ou moëlleuse; & comme la jonquille ne donneroit pas à la distillation sa couleur, vous vous servirez de la teinture de safran que vous mettrez en quantité suffisante pour la cou-

leur de votre liqueur, qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie, que le jugement du Distillateur.

On en peut encore tirer, comme des roses, des quintessences, soit pour parfumer les liqueurs auxquelles on demandera le goût de jonquille, soit pour faire de l'eau d'odeur, pour parfumer les poudres & essences, & autres choses.

CHAPITRE XXX.

Des couleurs & teintures de Fleurs.

Les couleurs ordinaires aux liqueurs sont le rouge cramoisi, cerise, rose, le jaune-orange, citron, le violet, le violet pourpre, le bleu.

Ces couleurs se font avec la cochenille & le tournesol, le safran, le caramel, & s'extraient par infusion des fleurs.

Pour faire la couleur rouge & les nuances.

La couleur rouge est, de toutes celles qui entrent dans les liqueurs, la plus brillante & la plus variée. On fait de cette couleur le rouge cramoisi, le vrai écarlate, & tous les autres rouges, de quelque degré ou nuance qu'on puisse desirer cette couleur, & pour toutes on n'emploie que la cochenille.

La cochenille est un verd gris noir, qui vient des Indes, & qui étant mis dans l'eau pulvérisée, fait une très-belle teinture rouge, qu'on appelle rouge cramoisi.

Cette drogue est d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre espece de cochenille. Cette cochenille est la feuille du chêne verd, qui croît en Languedoc, en Espagne & dans les autres Pays chauds: effet de la piquure d'un ver, qui y cherche sa nourriture; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille, on y trouve une légion de moucherons; ce qu'on voit même ici sur les feuilles de ronces, du rosier sauvage surtout. Cette piquure y fait naître une vessie pleine d'un suc visqueux & gluant, qui en mûrissant devient rouge comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlate, fortifie l'estomac & empêche l'avortement. Pour bien choisir la cochenille, il faut prendre la plus noire & la plus pesante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-dessus, est couverte d'une espece de fleur blanche, comme celle qu'on voit sur les prunes violettes.

Cette drogue est chere; & quand on sait la façon de l'employer, on en use beaucoup moins, & on fait encore mieux que ceux qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connoissance on n'est pas maître de ses nuances. Quelques-uns mettent la couleur

au feu, & la font bouillir ; mais leur couleur perd beaucoup de sa vivacité & de son brillant, ne rend pas tant, & la couleur n'est jamais nette. D'autres emploient la cochenille toute seule, & ne peuvent varier ses nuances. Ils croient faire une couleur écarlate, & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne savent pas lier la couleur à leurs liqueurs ; elle tombe dans la suite, se décharge au fond, fait un dépôt qui trouble la liqueur, & la rend nébuleuse aussi-tôt qu'on remue la bouteille où elle est.

Nous avons dit qu'on se servoit de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ses nuances : c'est de se servir de l'alun.

L'alun est de trois especes principales & plus communes. Ce sont de celles-là seulement que nous voulons parler. L'alun de roche est un sel minéral qu'on tire par filtration, comme le salpêtre, d'une espece de pierre qu'on trouve dans les carrieres en plusieurs endroits de l'Europe, comme en France, en Angleterre, en Italie. Celui qu'on trouve en France s'appelle alun de roche ; celui d'Italie s'appelle alun de Rome ; on l'apporte en morceaux de médiocre grosseur, de couleur blanche, rougeâtres, luisans, transparens en dedans, d'un goût acide, astringent. Cet alun est ordinairement assez net ; mais on le purifie en le faisant fondre

dans de l'eau, filtrant la dissolution, & la faisant évaporer sur le feu; il est déterſif & astringent, & a des vertus admirables pour arrêter le sang, & sert à mille autres choses.

La troisiéme espece d'alun est l'alun de glace; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux, beaux, blancs, luisans & transparens comme le cristal. Son goût & ses qualités sont en tout semblables à celles de l'alun de Rome: c'est le plus connu; on s'en sert pour la teinture: c'est celui que je conseille d'employer pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer six pintes de liqueur en rouge cramoisi, vous prendrez trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun de glace ou d'Angleterre, que vous pilerez ensemble en poudre impalpable, la plus déliée qu'il sera possible. Cela fait, vous prendrez environ trois poissons d'eau bouillante, vous verserez de cette eau dans votre mortier environ la moitié, vous remuerez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous sera possible, & aussi-tôt vous jetterez ce mêlange coloré dans votre liqueur, qui doit être auparavant assaisonnée d'esprit & du sirop; cette circonstance est nécessaire; & après vous rincerez votre mortier avec le reste de cette eau bouillante dont j'ai parlé ci-dessus. Vous jetterez ce reste dans votre liqueur, & vous aurez une couleur cramoi-

sie ; foncée & veloutée ; cette couleur est sans contredit la plus nette de toutes, & la moins sujette à s'altérer & à passer.

Si vous voulez que votre rouge soit vif & moins foncé, vous n'emploierez que deux gros de cochenille, & vous l'emploierez de la même façon que pour le rouge foncé ci-dessus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge rose, cependant vif, vous n'emploierez qu'un gros de cochenille, & la moitié moins d'alun, & l'emploierez toujours de la même façon que ci-dessus.

Si vous voulez faire la véritable couleur écarlate, vous prendrez de la seconde espece de cochenille dont nous avons parlé à la définition, qu'on appelle autrement vermillon ou kermès, le poids de deux gros, demi-gros d'alun & de crême de tartre.

Comme cette préparation pourroit alarmer nos Lecteurs, que la cochenille, l'alun, la crême de tatre, sont pour une infinité de personnes des drogues très-peu connues, & qu'on pourroit croire mal-faisantes, nous avons défini l'alun & la cochenille, & nous avons montré, par une courte exposition, leurs qualités & vertus connues. Il nous reste à leur dire ce que c'est que la crême de tartre.

La crême de tartre est une pellicule ou

espece d'écume qui reste après l'évaporation d'une partie de l'humidité en faisant le crystal de tartre.

Le crystal de tartre est un tartre blanc, qu'on fait dissoudre & qu'on fait évaporer.

Ce crystal, dit Lémery, est purgatif, apéritif, bon pour les hydropiques, pour les fievres tierces & quartes.

Quelque bonnes que soient ces drogues, le Public pourroit les appréhender, si la petite quantité qu'on en met ne rassuroit sur les craintes qu'on en pourroit avoir.

Si votre couleur écarlate étoit trop foncée, vous augmenteriez la dose de crême de tartre, mais très-peu, & toujours avec beaucoup de modération; & vous rendrez par ce moyen votre couleur aussi douce que vous le voudrez.

Pour convaincre le Public que l'on ne peut mettre beaucoup de cette derniere drogue, c'est que, pour peu qu'on en mette de plus que ce que nous prescrivons, la couleur tombe & fait un dépôt.

Il est vrai que, ce dépôt fait, ce qui reste de couleur à la liqueur est d'un brillant étonnant; mais le rouge aussi n'est pas celui que vous voudriez peut-être avoir.

Il est bon de faire observer ici à nos Lecteurs, que nous donnons les doses des drogues ci-dessus pour une quantité déterminée, & qu'on doit les augmenter ou diminuer

proportionnellement aux quantités de liqueurs qu'on aura à colorer.

On emploie la cochenille également pour le cramoisi & la couleur écarlate : & ceux qui voudront la faire dans les bonnes regles n'ont point de meilleurs moyens que celui que nous donnons dans ce présent Chapitre.

Façon de faire la couleur jaune.

Toutes les liqueurs naturellement sont blanches étant distillées, & le seroient toutes si l'on ne suppléoit pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge, nous avons à parler du jaune : on s'en sert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot & plusieurs autres liqueurs qui, quoiqu'essentiellement les mêmes, changent d'espece & de nom en prenant une couleur différente.

Il y a des Distillateurs qui tirent cette couleur de la girofflée jaune par infusion, soit à l'eau, soit à l'esprit. On choisit ses fleurs les plus épanouies, parce qu'elles sont plus riches en couleur ; on arrache les feuilles de la fleur tout simplement, & on n'en prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, & on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre rouge ou sur un feu modéré de charbon couvert de cendre comme

on fait à la violette pour faire le sirop : on se sert de cette teinture pour ajouter au sirop que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit-de-vin, on en remplit une bouteille de verre sans les presser, on verse par-dessus de l'esprit-de-vin, qui en tire toute la couleur. Mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur, & que les liqueurs jaunes sont communes, sans recourir à d'autres expédiens dont le détail seroit infini, le plus court & le plus sûr moyen, & qui n'emporte pas de grands frais, est de se servir du caramel.

Pour bien faire ce caramel, prenez du sucre, que vous mettrez dans une cuillere à caramel. Cette cuillere est une cuillere de fer ou de cuivre, qui est de la grandeur d'une cuillere à pot. Vous ferez fondre votre sucre dans cette cuillere sur un feu clair ; & lorsqu'il commencera à fondre vous le remuerez toujours, de peur qu'une partie ne se brûle tandis que l'autre ne seroit pas encore fondue. Quand même tout seroit fondu vous ne laisserez pas de continuer à le remuer jusqu'à ce que votre caramel ait pris couleur : car le point essentiel est de lui donner le juste degré. Car si le caramel n'étoit pas assez brûlé, vous seriez obligé d'en mettre beaucoup plus, & votre couleur n'auroit jamais

jamais le juste degré que vous lui voudriez donner ; & s'il étoit trop brûlé il ne seroit propre à rien. Voilà pourquoi il faut absolument attraper son véritable point. Prenez garde, lorsque votre sucre commence à fondre, il est presque blanc, & dans peu de tems il dore, & de nuance en nuance on voit naître tous les degrés de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il est sur le point de noircir, vous y mettrez assez d'eau pour faire fondre votre caramel ; quand il sera fondu vous le passerez dans un linge blanc, & quand vos liqueurs seront assaisonnées & prêtes à passer, vous en verserez dans la liqueur peu-à-peu jusqu'à ce que votre liqueur soit au point que vous desirerez ; vous serez sûr par ce moyen du degré de couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore, si vous voulez, faire cette couleur avant la liqueur, afin de la laisser reposer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur, & après y mettre la couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez qu'elle ait une couleur plus vive & plus riche, vous ferez passer deux ou trois pintes de cette liqueur dans une chausse, qui aura servi à clarifier de l'escubac : & quand vous en aurez passé deux ou trois pintes vous le mêlerez avec ce qui n'y aura pas passé, & votre liqueur aura une couleur admirable ; le goût de l'escubac ne sera pas

assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moyen véritable de faire l'eau d'or : mais pour l'eau d'abricot ou pour les autres liqueurs il ne faut pas les passer à la chausse de l'escubac. Cette pratique comme je le dis, n'est bonne que pour l'eau d'or, parce que sa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur sert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il est essentiel de la savoir bien faire, & un Distillateur ne sauroit trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paroisse de la bien faire, il n'en faut pas moins d'attention.

Couleur violette, & le violet pourpre.

Le secret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable, & l'empêcher de dépoſer : cependant quoiqu'il ne soit point inutile d'employer les fleurs, sur-tout quand elles ont du parfum, le meilleur est de se servir des drogues qui donnent une teinture solide.

Quelques-uns emploient le bois dont on se sert pour cette teinture; mais cette couleur est moins belle, & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût désagréable ; l'usage en est tombé, & on a été obligé de recourir à d'autres moyens.

La seule façon de la bien faire est de se servir de tournesol en pains, qui sont faits

avec la semence du tournesol ou héliotrope, & ce pain étant détrempé donne une couleur violette bleue, qui fait un très-bel effet.

Vous prendrez de ces pains que vous pilerez dans un mortier & réduirez en poudre bien déliée, vous ferez bouillir de l'eau, & quand elle bouillira vous y mettrez vos pains pulvérisés; vous remuerez bien ce mêlange & le verserez dans votre liqueur bien doucement pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture avant de passer votre liqueur à la chausse.

Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous serez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer, vous laisserez vos pains en leur entier; vous les mettrez dans un pot ou une caffetiere avec de l'eau que vous ferez bouillir environ une demi-heure, vos pains resteront en leur entier; leur couleur cependant se déchargera & sera facile à filtrer, parce que la teinture ne sera point chargée de parties grossieres. Cette teinture étant filtrée peut se mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'est encore le meilleur moyen dont on puisse se servir pour donner aux liqueurs le juste degré de couleur qui leur convient, & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties grossieres qui feroient un dépôt. C'est donc au tournesol sur-tout qu'il faut s'atta-

cher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficace, & qui donne une teinture plus solide.

Observez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide de quelque espece que ce soit, parce qu'il feroit changer la couleur sans remede.

Si vous voulez faire de votre liqueur un violet pourpre, vous mettrez avec les pains de tournesol un peu de cochenille, & vous la rendrez par ce moyen aussi belle que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tournesol & une de cochenille séparées; & quand vous colorerez votre liqueur vous serez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaisie, & vous serez moins sujet à vous tromper. Cette couleur est la plus difficile à atraper de toutes : mais quand on observera bien ce que nous venons de dire, on peut s'assurer qu'elle sera belle & qu'elle tiendra bien, quoique naturellement elle soit fort casuelle. C'est pourquoi, je préviens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.

Observez dans toutes les couleurs ce que nous disons dans le présent Chapitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil comme de la bonté; le brillant est au moins un préjugé favorable.

Couleur bleue, & teintures aux fleurs.

Je réunis ces deux points en un même ; parce que cette derniere ne s'extrait que par infusion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans les articles précédens, que la couleur qu'on tiroit des fleurs n'étoit jamais solide ; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs circonstances, sur-tout dans le cas où l'on voudroit donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'est pas commune, & quand on la veut faire il faut nécessairement se servir de l'infusion de fleur, parce qu'on n'a pas encore tenté de la faire avec des drogues dont on ne connoît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue ; vous pourrez vous servir des fleurs de cette couleur ; il les faut prendre sans odeur de la meilleure couleur qu'il sera possible, d'un tissu délié. Je n'en nomme aucune, parce qu'en les choisissant comme je dis, on pourra s'en servir.

On peut employer avec succès pour faire une couleur bleue céleste, la jacinte ou hyacinte.

Cette fleur, outre le bleu qu'on en peut extraire, a une très-bonne odeur, qui donne aux liqueurs un parfum très-agréable. On se sert aussi du bluet. Cette fleur est très-

commune, on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Distillateurs en expriment la teinture. On en peut distiller des eaux qu'on prétend être un spécifique excellent pour le mal des yeux. Je connois de cette eau une propriété admirable, qui est celle de blanchir la peau & d'enlever les taches du visage, sur-tout les roussеurs que le grand air & le soleil donnent aux teints délicats: ce sont les fleurs de cette sorte dont on peut extraire la couleur bleue; elle n'est pas d'un grand usage, cependant elle aide à la variété & à l'agrément dans un magasin de Distillateur.

Pour extraire les teintures de fleurs, il faut détacher les feuilles colorées, & les mettre dans un vase, dans lequel vous verserez de l'eau que vous mettrez sur la cendre rouge ou sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, & ne laisse aux fleurs, quelles qu'elles soient, qu'une certaine blancheur terne: on la peut faire encore cette infusion à l'esprit; mais l'opération est beaucoup plus longue. Ne faites jamais distiller les fleurs, si vous voulez en extraire la teinture, parce que ce qui sort de l'alambic est toujours blanc. Vous pourrez voir sur les infusions l'eau d'œillet, le ratafia d'œillet, le sirop de violette, la giroflée, le safran & autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au présent sujet.

Tous ces articles vous instruiront assez sur le point des teintures aux fleurs : je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.

CHAPITRE XXXI.

Des Plantes aromatiques, & en premier lieu, de la Lavande.

LA Lavande est une plante d'odeur forte, & qui conserve très-long-tems son odeur, même quand ses feuilles & ses tiges sont entiérement desséchées. Ses fleurs sont d'un beau gris-de-lin, c'est-à-dire, d'une couleur mêlangée de bleu & de rouge, disposées en épis, aux sommités de ses branches. On met cette plante dans la premiere classe des plantes aromatiques ou aromatiques végétaux. L'odeur, quoique forte, ne laisse pas d'être fort agréable, & vaut infiniment mieux que celle de l'aspic, qui est une espece de lavande dont nous parlerons plus bas. On en distille une eau d'un usage fort étendu, & même plus étendu que d'aucun autre, à l'eau de mélisse près, qui même n'est pas si commune : elle est déterstive, & sert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quintessence qui sert à faire de l'eau, quand la plante n'existe plus. Nous allons parler de l'eau & de la quintessence dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux Chapitres de la lavande & de l'aspic ; & comme on tire de l'un & l'autre de ces végétaux aromatiques, des eaux d'odeurs & des quintessences ; qu'ils se ressemblent assez, & que ce que nous dirons de la façon de faire l'eau & la quintessence de lavande est précisément la même chose que la façon d'employer l'aspic ; nous allons joindre cette derniere plante au présent Chapitre, pour ne point multiplier les divisions & les titres dans ce Traité ; ce qui ne feroit que l'allonger sans rien apprendre de plus.

L'aspic est une plante qui ressemble beaucoup à la lavande ; sa fleur est bleue, d'une odeur & d'un goût fort, & naît aux sommités de ses branches ; il fleurit en juin & juillet ; on en distille assez peu : cependant on en tire une huile qui a de grandes vertus.

L'aspic se distingue de la lavande facilement, parce que ses tiges d'abord sont beaucoup moins hautes, que son odeur est plus forte & plus désagréable ; cependant beaucoup de Distillateurs s'y trompent, & altèrent leurs marchandises en distillant ; & on risque encore plus quand on se sert de la quintessence de lavande, où il y a de l'aspic, pour faire de l'eau de lavande rectifiée ; car on distingue facilement les deux odeurs, & celle de l'aspic gâte la premiere, comme nous l'avons dit ci-dessus.

Pour faire l'eau de Lavande.

Tous les Distillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie qui en fait une considérable de leur commerce. La lavande, comme nous l'avons dit, est de toutes les plantes aromatiques la plus à la mode & de plus grand usage.

Pour faire l'eau de lavande, on emploie ou la fleur de la plante, ou la quintessence de la fleur.

Si vous employez la plante, vous en prendrez les sommités ou épis bien fleuris, que vous cueillerez dans le fort de la saison, dans un tems chaud, un peu avant ou immédiatement après le lever du soleil : vous détacherez les feuilles des épis & de leurs calices, & vous les mettrez dans l'alambic pour les distiller, soit à l'eau ou à l'esprit. L'eau simple de lavande est d'un très-petit usage ; & je ne sais point d'autres choses où on l'emploie que pour les savonettes ; pour les autres, elles ne me sont pas extrêmement connues. Si vous faites de l'eau simple de lavande, vous la ferez distiller à un feu un peu vif, parce que rien n'étant spiritueux dans ces matieres, ou très-peu, & l'eau d'ailleurs ne l'étant point, votre opération seroit infructueuse, ou tout au moins très-longue sans cette méthode.

Si vous distillez la lavande aux esprits ;

vous mettrez, comme ci-dessus, vos fleurs épluchées dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il est absolument nécessaire de mettre de l'eau dans l'alambic pour cette distillation & plusieurs autres de ce genre, de peur que les matieres ne brûlent au fond de la cucurbite.

Si vous vous servez de la quintessence de lavande, il faut choisir celle d'Italie, ou de Languedoc & de Provence ; ce sont les meilleures. Ces quintessences ont le parfum le plus odorant & le plus délicat, deux qualités essentielles, & sont fort au-dessus des autres : un peu d'habitude vous les fera facilement distinguer de toutes les autres. On peut tirer de la quintessence de la lavande de Paris ; mais elle rend d'abord moins que celle des pays ci-dessus ; & comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas à sa fantaisie des quintessences d'Italie, il ne faut pas qu'un Distillateur ignore la façon de faire de la quintessence de la lavande. Aussi nous dirons ci-après la façon de la faire ; & en suivant l'ordre de nos Chapitres, celle de faire la quintessence de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choisirez donc pour votre eau de lavande la quintessence d'Italie, autant qu'il vous sera possible, parce qu'elle est encore supérieure à celle de Languedoc & de Provence. Il faut observer, pour les quintessences

de lavande d'Italie, de Languedoc & de Provence, qu'elles sont bonnes à employer pour faire l'eau aussi-tôt qu'elles sont faites, & qu'il y a des années où celles de Languedoc & de Provence sont supérieures à celle même d'Italie. On ne doit pas les employer passé trois ans, parce que, après ce tems, elles ont un goût huileux qui gâte absolument le parfum ; c'est sur quoi il faut faire une extrême attention. Ainsi je ne borne pas le choix des Distillateurs à la seule quintessence d'Italie : celles de Languedoc & de la Provence dans certaines années, lui sont supérieures ; & d'ailleurs, la façon du fabricant contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'usage qu'on fasse de la lavande de Paris, pour la quintessence, elle n'est point à mépriser. On peut s'en servir pour l'eau de lavande simple, pour l'eau-de-vie de lavande, & peut-être on n'en emploie guère d'autre. Pour la quintessence qu'on en fait, il est d'expérience que la quintessence qu'on extrait de la lavande de Paris est supérieure, après trois ans, à toutes celles d'Italie, de Provence & de Languedoc : la raison, à mon avis, en est que, dans la lavande d'Italie & des Provinces ci-dessus, les sels sont plus développés que dans celle de Paris ; & par rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de

trois ans, cela vient aussi de ce que les esprits de l'eau-de-vie consomment ceux de la lavande; au lieu que pour la quintessence de la lavande de Paris, les esprits de l'eau-de-vie développent ceux de la lavande, aussi faut-il à cette quintessence trois ans pour être à son point de perfection.

Ce long espace, pour perfectionner la quintessence de la lavande de Paris, fait que je ne conseille à personne de s'en servir. Pour l'eau de lavande simple, vous pourrez vous servir de la lavande de Paris. Une observation à faire, c'est que si le Distillateur se trompe, ceux qui achetent ne s'y trompent pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de lavande, cette preuve qui n'est point équivoque.

Pour éprouver l'eau de lavande spiritueuse, on en verse un peu dans un verre d'eau; elle blanchit comme le lait, si elle est faite avec les quintessences étrangeres, ou celle de Paris qui soit à sa perfection: mais si elle est faite avec la quintessence de Paris qui soit fraîche, elle blanchira d'abord, mais ensuite elle change en un blanc rougeâtre, & comme tout le monde fait cette preuve, personne n'y est trompé quand il la fait: raison qui doit engager à n'employer que la quintessence de lavande étrangere.

On fait de l'eau de lavande à l'eau simple, aux esprits simples, aux esprits rectifiés. Vous

vous comporterez pour toutes ces distillations, selon les recettes que je vais donner de chacune.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande en esprit simple.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de quintessence de lavande sans eau ; de cette façon vous pourrez la donner à meilleur compte.

Mais, si vous savez avoir le débit, & le profit honnête de meilleure marchandise en ce genre, vous mettrez trois onces & demie, ou quatre onces de quintessence, & vous la distillerez sur un feu ordinaire ; & vous prendrez garde sur-tout de n'y tirer point de flegmes, ce qui diminueroit beaucoup du prix de vos marchandises.

Si vous employez la plante, vous ôterez, comme nous avons dit ci-dessus, la fleur de l'épi, & vous mettrez une livre de fleurs dans l'alambic : au lieu de la quintessence, vous ajouterez à l'eau-de-vie portée par la recette précédente, trois chopines d'eau.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie de Lavande ; en esprits rectifiés.

Vous tirerez les esprits de sept pintes d'eau-de-vie seulement, & vous remettrez

ces esprits dans l'alambic, avec quatre onces de quintessence, pour les rectifier.

Si vous vous servez de la plante, vous mettrez une demi-livre de fleurs dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie, en la même quantité que dessus, pour en tirer les esprits simples, avec une chopine d'eau pour empêcher que les recettes ne brûlent au fond de la cucurbite : vous en mettrez ensuite, quand celle-là sera tirée, une autre demi-livre dans l'alambic, avec les esprits distillés, pour les rectifier sans eau. Il faut tout au moins pour rectifier se servir de bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande simple.

Vous mettrez dans l'alambic une livre de fleurs de lavande, & six pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la lavande ne s'attache au fond de la cucurbite. Il est à propos, quand on distille la plante, de se servir à cet effet du bain-marie; ou si l'on ne se sert pas de cette façon de distiller, il faut au moins avoir une grande attention au degré du feu, de peur que les matieres ne s'attachent & ne brûlent.

On fait aussi de l'eau de lavande rouge, ou l'infusion de lavande; cette infusion est du ressort de tout le monde, parce qu'il ne faut point d'alambic pour cette opération;

c'est de l'eau-de-vie tout simplement, qu'on met sur des fleurs de lavande, à discrétion.

Quintessence de Lavande, & autres végétaux aromatiques.

La quintessence est la pierre de touche de la science du Distillateur ; & ce seroit manquer à nos Lecteurs dans le point essentiel, que de ne pas leur enseigner la façon de la faire.

Il se peut faire qu'un Distillateur se trouve en des lieux, où il ne puisse avoir des quintessences de lavande, ou autres plantes aromatiques ; il est embarrassé, s'il ne sait pas extraire les quintessences des matieres qu'il peut trouver sous mains. Peu de Distillateurs possedent cette science ; à Paris sur-tout, où l'on n'est pas dans cet usage. Mon travail m'a acquis quelques connoissances en cette partie ; & ce que je puis en avoir ne sera point un mystere : je me ferai toujours plaisir de communiquer mes lumieres. C'est le public qui nous fait ce que nous sommes ; c'est au public que nous nous devons ; c'est enfin pour son utilité que je travaille & que j'écris.

En parlant de la lavande, ou de la quintessence de cette plante, nous dirons tout ce qu'il faut pour faire les quintessences des autres aromatiques végétaux, parce que la raison est la même, & la façon d'en tirer

les quintessences semblable à celle dont on tire celle de la lavande; telles sont celles d'aspic, de la mirthe, du thym, de la marjolaine, de la melisse, & autres plantes odoriférantes & aromatiques.

Pour tirer les quintessences de chacune de ces plantes en particulier, vous prendrez ces plantes nouvellement cueillies; & si vous les faites pour des remedes, voici la façon de les employer.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes, fraîchement cueillies, dans un tems chaud, avant ou au lever du soleil; & quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs, vous étendrez lesdites feuilles ou fleurs sur un linge blanc, pendant vingt-quatre heures à l'ombre; & au bout de ce tems vous les pilerez simplement pour les froisser: vous les mettrez ensuite dans l'alambic, avec de l'eau chaude, à souffrir le doigt, & vous mettrez votre alambic sur un feu bien couvert, ou sur la cendre rouge, pendant cinq ou six heures, sans chapiteau; mais cependant couvert de façon que rien ne puisse transpirer & s'évaporer: après ce tems de digestion, ou préparation, vous découvrirez votre alambic, auquel vous adapterez promptement son chapiteau, dont vous lutterez les jointures avec beaucoup d'attention; & tout de suite les ferez distiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau que vous

aurez mise dans votre alambic ; car il faut y en mettre, & vous retirerez le récipient ; vous verrez surnager l'huile ou quintessence sur cette eau : vous la séparerez comme on fait le néroly d'avec l'eau de fleurs d'orange ; & quand vous aurez retiré cette huile, ou quintessence, vous remettrez l'eau distillée dans la cucurbite avec de nouvelles fleurs & feuilles préparées, & la distillerez de même, jusqu'à ce qu'il ne vienne plus de quintessence dans le récipient : vous continuerez de même jusqu'à ce que vous n'ayez plus de lavande pour garnir votre alambic.

Les meilleurs alambics, pour ces sortes d'opérations, sont l'alambic au bain-marie & celui au bain de vapeurs ; on peut cependant, & c'est la façon la plus ordinaire, distiller les recettes à feu nud.

Mais, si vous vous proposez de faire des quintessences pour l'odorat, ou pour faire des eaux à laver le corps, comme l'eau de lavande, l'eau de romarin, ou eau de la Reine d'Hongrie, vous pouvez alors vous servir du nitre ou salpetre, ou du sel commun, afin de tirer davantage de quintessence.

Recette pour faire les quintessences des aromatiques végétaux.

Vous emploierez quatre livres de fleurs, ou de feuilles des aromatiques, que vous

distillerez, & dont vous voudrez tirer les quintessences, & emploierez six pintes d'eau. Si vous employez le sel pour faire fermenter vos plantes, vous mettrez quatre onces de nitre, ou salpêtre, ou une demi-livre de sel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux sels.

CHAPITRE XXXII.

De la Marjolaine.

LA marjolaine est une plante dont il y a plusieurs especes ; mais je ne parlerai ici que de celle dont on se sert le plus communément.

L'odeur de cette plante est forte, aromatique, & d'un goût âcre & un peu amer : ses fleurs naissent en ses sommités, ramassées en maniere d'épis ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'origan, composées de quatre rangs de feuilles posées par écailles. Elle est bonne dans les maladies du cerveau & de l'estomac.

Cette plante se trouve chez tous les Herboristes ; l'usage en est fort étendu : les Bourgeois en mêlent dans leurs infusions de lavande : on s'en sert pour le pot-pourri ; on en fait entrer la quintessence dans certains remedes & dans certaines pommades de

fantaisie, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il est même étonnant, qu'attendu le goût des odeurs qui a regné si longtems, & qui reprend si bien dans ce tems-ci, celle faite avec cette plante n'ait pas monté à un plus haut degré de perfection.

Le Distillateur peut l'employer avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau simple, de l'eau spiritueuse, de la quintessence, comme nous allons dire.

On en tire la quintessence comme de tous les aromatiques végétaux, & comme nous avons dit au Chapitre de la lavande.

On en tire de l'eau simple, comme j'ai dit dans le même Chapitre, pour l'eau de lavande simple.

Et pour en tirer l'esprit, vous ferez comme nous allons dire :

Prenez de la marjolaine fraîchement cueillie : observez que ce soit dans le fort de la chaleur, avant ou aussi-tôt que le soleil sera levé, pour qu'elle ait toute sa vertu, & que la trop grande chaleur n'en ait pas dissipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles & de leurs boutons; si la fleur y est, ce sera encore le mieux : mettez ces feuilles, boutons & fleurs, s'il y en a, dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, si vous distillez à feu nud; mais si vous distillez au bain-

marie, ou au bain de vapeurs ; ou au sable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parce que vos recettes ne brûleront point, ni ne s'attacheront pas au fond de votre alambic : ne tirez pas de flegme. Pour la distiller à feu nud, il faut le degré de feu ordinaire.

Recette pour l'eau de Marjolaine simple.

Vous mettrez dans l'alambic six pintes d'eau-de vie, deux livres de marjolaine, & une pinte d'eau, si vous la distillez à feu nud : si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher une partie de l'eau.

Recette pour l'eau de Marjolaine rectifiée.

Mettez dans l'alambic six pintes d'eau-de-vie, & deux livres de marjolaine ; tirez-en les esprits & les remettez dans l'alambic, avec une demi-livre de marjolaine, pour les rectifier ; & la meilleure façon de les rectifier, c'est de se servir, pour cette rectification, de l'alambic au bain-marie.

CHAPITRE XXXIII.

De la Mélisse.

LA mélisse est une plante aromatique, dont les fleurs sont petites, blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante est cordiale, céphalique, rappelle les esprits dans les évanouissemens. On en fait des eaux simples, des eaux spiritueuses ; & entr'autres, elle est extrêmement connue sous le titre d'eau des Carmes.

Pour faire l'eau de mélisse si vantée, & qui mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue, on prend de la mélisse nouvellement cueillie sur la fin du printems, ou au commencement de l'été. Il faut observer que, pour que cette plante ait toujours sa vertu, il ne faut la cueillir que dans un tems chaud ; & s'il se peut, qu'il n'ait pas plu depuis quelques jours : il faut la cueillir encore avant le lever du soleil, ou tout au plus une demi-heure après le soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laissent aux plantes, & que la chaleur n'ait rien diminué de sa force.

Cette eau fut à son commencement appellée eau de citronelle. Les Carmes Déchaussés de Paris, ou quelque Distillateur

d'entr'eux raisonna cette recette, & l'arrangea de façon qu'elle eut dès-lors la vogue prodigieuse qu'elle a encore. Ce Distillateur y mêla des épices qui, par elles-mêmes, sans la mélisse, sont extrêmement cordiales, & qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices en très-raisonnable quantité, & de la coriandre, graine cordiale, & très-bonne pour les maladies occasionnées par les vents. Il faut faire attention de choisir les épices & la graine de coriandre de la meilleure qualité qu'il sera possible : cela fait, vous couperez des zestes de citron avec beaucoup de précautions : vous pilerez les épices & la graine de coriandre avec les feuilles de mélisse, qu'il faut piller aussi, mais à part : vous mettrez ensuite toute cette recette dans la cucurbite de votre alambic, avec du vin blanc & de l'eau-de-vie ; vous distillerez ensuite cette recette au bain-marie à très-petit feu, de sorte que vos esprits ne tombent que goute à goute dans le récipient, & non pas à la file & continuement comme dans toutes les autres distillations : sur-tout observez bien de ne point tirer de flegme ; car il faut, pour cette eau, que vos esprits sortent purs & paroissent aussi brillants que si c'étoit des esprits rectifiés.

La longueur du tems que l'alambic reste

sur le feu, la longueur de la distillation elle-même, où les esprits ne distillent que goute à goute, donnent assez de tems aux esprits des épices pour se développer, & fait que les esprits de la mélisse en entraînent suffisamment.

Recette pour environ quatre pintes d'eau de Mélisse.

Vous mettrez dans votre alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pintes & chopine de vin blanc, un quarteron de muscade, un quarteron de macis, une once de canelle, deux onces de clous de girofle, quatre onces de coriandre, les zestes de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de feuilles de mélisse.

Si votre alambic est trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partagerez pour n'en distiller que la moitié d'abord; & ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de mélisse portée par la recette, & vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez, toujours par proportion sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.

CHAPITRE XXXIV.

Du Romarin.

LE romarin est un arbrisseau aromatique, d'une odeur fort agréable ; ses fleurs sont mêlées parmi les feuilles, & font une espece de tuyau découpé en gueule, de couleur bleu-pâle, tirant sur le blanc.

On tire de cette plante des eaux simples, des essences ; & c'est sur-tout du romarin que se fait l'eau si renommée de la Reine de Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers rangs parmi les aromatiques végétaux qu'emploient ordinairement les Distillateurs.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie est la premiere eau d'odeur qui ait paru ; elle nous vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infusion ; enfin on l'a distillée à Montpellier avec beaucoup de succès.

La base de cette eau est le romarin. Cette plante est fort commune ; mais la meilleure eau de cette espece nous vient de Montpellier, parce que dans ce pays & dans la Provence, les végétaux aromatiques y sont beaucoup plus odorans, à cause de

de la chaleur du climat : ils le sont encore plus en Provence qu'à Montpellier ; mais le voisinage de cette Ville & de la Provence, fait que les Distillateurs de Montpellier sont toujours très à portée d'avoir les matieres propres à leur distillation, & les meilleures.

Quoique le romarin du Languedoc & de la Provence soit d'une qualité bien supérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris & des Provinces voisines ; mais il faut pour cela que cette plante soit dans une bonne exposition, à l'abri du nord, & exposée au midi.

C'est la fleur de cette plante seule qu'il faut employer pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie, s'il est possible d'en avoir une quantité suffisante ; car votre eau en sera meilleure & plus parfaite ; mais au défaut de la fleur, ou de la quantité de fleurs, on peut employer les sommités des branches de cette plante ; & on peut même dans le cas où il ne seroit pas possible d'avoir des fleurs, n'employer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la fleur ; mais elle n'a ni la même quantité ni la même qualité du parfum, ni sa délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques ; & le goût des plantes aromatiques s'est toujours fort bien soutenu. Pour faire l'eau de la Reine d'Hon-

grie avec les fleurs, il faut les cueillir au lever du soleil, & les employer toutes fraîches; on les mettra dans l'alambic: & si l'on distille les sommités, on fera de même: vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie dans votre alambic, & vous distillerez vos recettes au bain-marie, à grand feu: vous aurez soin de ne point tirer de flegme, & votre eau sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.

Vous mettrez dans votre alambic six pintes d'eau-de-vie sans eau, une demi-livre de fleurs de romarin, avec une livre de sommités, ou virgultes de la plante; & si vous n'employez que ces sommités, vous en mettrez deux livres, & vous distillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante, ou plutôt de ces fleurs, de la quintessence, comme nous avons dit au Chapitre de la quintessence de lavande.

CHAPITRE XXXV.

Du Mélilot.

LE mélilot est une plante aromatique, d'odeur agréable. Ses fleurs sont petites, légumineuses, jaunes, ramassées en épis.

Toute cette plante est de fort bonne odeur quand elle est seche. Les Distillateurs l'emploient avec succès, ainsi que nous allons dire.

L'eau de mélilot eut jadis plus la vogue qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante est très-commune, & se trouve chez les Herboristes avec beaucoup de facilité. Elle est bonne pour l'eau spiritueuse, & simple. Elle entre dans les alliages spiritueux, & y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques, dans les pots-pourris. On en fait des quintessences de la façon dont ont fait la quintessence des autres aromatiques : cependant je ne conseille pas de s'amuser à en tirer les quintessences ; parce que rien n'est si ingrat que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de mélilot, vous prendrez cette plante nouvellement cueillie, fraîche, dans sa force, dans un tems sec & chaud, immédiatement après le lever du soleil, & même plutôt, s'il est possible, avant qu'il soit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, & vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & la distillerez sur un feu ordinaire, en observant avec beaucoup d'attention, d'éviter de tirer des flegmes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot en esprit simple.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot, six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau.

Recette pour faire l'eau de Mélilot en esprit rectifié.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot, sept pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau. Vous en tirerez les esprits que vous remettrez dans l'alambic, avec une demi-livre de mélilot; & vous les rectifierez au bain-marie.

Recette pour quatre pintes d'eau simple de Mélilot.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot & sept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

CHAPITRE XXXVI.

L'Aspic, le Thym, le Basilic & la Sauge.

Nous avons déja parlé de l'aspic à l'article de la lavande; mais nous sommes obligés d'en dire encore uu mot dans ce Chapitre.

Le thim est une plante assez connue ; mais l'espece la meilleure est celle qui croît dans les Pays chauds. Ses fleurs sont purpurines & petites. Cette plante est bonne aux tempéramens froids, met le sang en mouvement, & est fort cordiale. Les Distillateurs l'emploient comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les esprits, & dans les recettes compliquées : on en tire aussi des quintessences.

Le Basilic est une plante annuelle, aromatique, qu'on seme dans les jardins : il y en a de plusieurs especes ; une qui est le grand basilic, qui vient à la hauteur de six à huit pouces. Il pousse beaucoup de branches fort serrées : ses feuilles sont grandes, gaudronnées, dentelées en leur bord ; ses fleurs sont blanches, naissent à ses sommités ; son odeur approche un peu de celle du girofle.

Le moyen basilic vient fort touffu : ses branches sont serrées, noueuses & cannellées ; ses feuilles sont dentelées d'un verd noir, & ordinairement de diverses couleurs, comme celle du tricolor.

Le petit basilic est l'espece la plus connue & la plus commune : il n'en est pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux espèces précédentes, & même il a plus de parfum & de vertus que les autres : il forme un petit buisson fort touffu, qui s'arrondit de lui-même, & qui prend une tournure

fort agréable : ses feuilles sont d'un verd tendre & gai ; son odeur est très-forte & même porte au cerveau quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent, & se conserve très-long-tems à la plante après qu'elle est desséchée.

Les Distillateurs distillent cette plante & en tirent des eaux simples, spiritueuses, comme de toutes les autres plantes aromatiques.

La sauge est une plante très-commune & très-connue : elle vient dans ces climats ci ; mais elle est meilleure dans les pays chauds : ses fleurs sont de couleur bleue, purpurine, & naissent en épis au sommet de ses branches.

Il en est une espece plus petite que celle précédente, qu'on appelle la fine sauge de Provence ; cette derniere est fort estimée, & on lui attribue de grandes vertus. On en trouve une grande quantité le long du Rhône.

Vous prendrez pour faire les eaux simples, spiritueuses & quintessences d'aspic, les fleurs nouvellement cueillies, comme celles de lavande ; vous en mettrez dans votre alambic les quantités portées par les recettes dans la lavande, Chapitre XXXI, & vous suivrez de point en point les choses prescrites par ledit Chapitre pour la conduite de l'opération.

La semence de cette plante donne une huile très-forte en odeur, & très-désagréable, mais remede souverain pour des cures de plaies, de laquelle nous ne parlons pas ; parce que les huiles, comme nous croyons l'avoir dit quelque part, sont l'ouvrage du Distillateur, & non celui de la distillation.

De la sauge & de l'aspic on ne peut tirer que des eaux simples, des quintessences & des esprits pour les eaux d'odeurs, pour les remedes, & pour la propreté du corps ; mais du thym & du basilic, on peut tirer une odeur très-agréable.

Division de ce Chapitre.

Le Thym & le Basilic en liqueur, eau d'odeur, tant simple que spiritueuse.

Le Thym.

LA recette de cette eau d'odeur est facile.

Pour faire l'eau de thym en esprit, vous prendrez du thym fraîchement cueilli, quand il est en fleurs, c'est-à-dire, au mois de juillet : il faut le cueillir dans un tems bien chaud & sec. Votre thym cueilli, vous le déramerez, & mettrez ensemble fleurs & feuilles dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie sans eau : votre alambic ainsi

garni & bien luté, vous le porterez sur un feu tempéré, & distillerez votre recette, en observant exactement de ne point laisser venir de flegmes; car ce que vous en tireriez gâteroit absolument vos esprits, parce que les flegmes de l'eau-de-vie ont une odeur désagréable.

Pour faire l'eau d'odeur du thym, vous prendrez les feuilles & les fleurs du thym déramées, & garnirez l'alambic de cette sorte:

Vous mettrez des feuilles & fleurs ci-dessus dans la cucurbite jusqu'à la moitié de la cucurbite, vous remplirez d'eau jusqu'au couronnement; &, comme à la distillation précédente, observez sur-tout de ne point laisser tomber de flegmes dans le récipient, & cela pour les raisons que nous avons expliquées plus haut, & qui sont répétées dans plusieurs endroits de ce Traité.

Recette pour tirer l'eau simple & double du Thym.

Prenez du thym dans sa verdeur, pilez-le, & le distillez au bain-marie, ensemble les feuilles & les fleurs, & n'y mettez point d'eau pour l'eau double: pour l'eau simple, vous mettrez de l'eau, & distillerez à feu nud, comme nous avons dit ci-dessus. Il faut séparer l'huile essentielle qui surnagera, & la conserver pour s'en servir lorsque la

saison est passée pour faire les odeurs spiritueuses, sur-tout celle qui porte son nom.

Le Basilic.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs, distillent cette plante en eau simple & double, & en tirent encore une quintessence très-précieuse.

On fait avec le basilic une liqueur très-agréable au goût.

Prenez du petit basilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit, en tems chaud & sec; employez aussi-tôt les fleurs & les feuilles, parce que cette plante se fane aisément & est fort délicate : l'impression qu'elle laisse aux choses qui la touchent prouve que son odeur s'évapore facilement. Déramez votre basilic, mettez fleurs & feuilles dans votre alambic avec de l'eau-de-vie; distillez votre recette à feu nud, mais tempéré; & quand vous aurez tiré vos esprits sans flegme, vous boucherez bien votre récipient, pour éviter la transpitation & l'évaporation; vous ferez ensuite le sirop ordinaire, avec du sucre que vous ferez fondre dans l'eau bouillante, & quand votre sucre sera fondu, vous verserez votre sirop dans les esprits du basilic distillé, & quand le tout sera bien mêlé, vous le passerez à la chausse, que vous aurez

soin de couvrir, afin que rien ne se perde de la force de vos esprits.

Recette pour l'eau de Basilic en liqueur.

Prenez les feuilles & fleurs ensemble trois poignées, quatre pintes d'eau de-vie, quatre livres de sucre fondu dans l'eau bouillante, & le laissez refroidir avant d'y mettre vos esprits.

Pour faire l'eau simple, double & quintessence de Basilic.

Pour faire ces eaux simples, doubles & quintessence, prenez du basilic, comme ci-dessus, fleurs & feuilles en leur verdeur, pilez-les, mettez-les dans un alambic de verre, & distillez le tout au bain-marie, sans eau, ou au bain de vapeurs pour l'eau double, de laquelle vous séparerez la quintessence, comme on vous a dit à l'article de l'orange, Chapitre XXIII, pour séparer le néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez distiller de l'eau simple, vous la distillerez avec de l'eau, à feu nud, cependant tempéré.

Recette pour faire l'eau double & simple de Basilic.

Mettez des feuilles & fleurs pilées jusqu'au couronnement de votre cucurbite;

distillez le tout sans eau au bain-marie : évitez les flegmes.

Pour l'eau simple, versez sur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau, pour en tirer trois pintes ; distillez le tout à feu nud : ne mettez des feuilles & fleurs que jusqu'à la moitié, graduez votre feu de sorte qu'il ne soit point trop vif, & évitez de tirer des flegmes.

Il nous reste à parler de la sauge. Pour faire l'eau simple de cette plante, on la cueille en tems chaud & sec, dès le matin : on la met sur-le-champ dans l'alambic avec un peu d'eau, & on la distille à feu nud, un peu vif à cause de l'eau ; &, comme dans toutes les autres recettes, on prend garde de ne point tirer de flegmes. Quand on veut la distiller à l'esprit-de-vin, on ne fait que mettre de l'eau & de l'eau-de-vie dans l'alambic sur les feuilles, & on fait alors cette operation à feu nud. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quintessence, on observera la même conduite que dessus.

CHAPITRE XXXVII.

Des Vulnéraires.

ON entend par vulnéraires les plantes adouciſſantes, onctueuſes, conſolidantes & cordiales. Nous avons des vulnéraires en France : il y en a en Suiſſe ; & c'eſt en Suiſſe que les vulnéraires ſont les meilleurs : ce ſont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles & des fleurs de ces plantes, on fait des infuſions, comme du thé : elles font pour la ſanté un effet merveilleux.

C'eſt en diſtillant ces plantes, comme tout ce qui eſt de notre reſſort, qu'on peut conſerver & même augmenter ce qu'elles ont de bon, ſur-tout quand on les diſtille aux eſprits.

On diſtille les vulnéraires à l'eau ſimple ; ou aux eſprits : on diſtille les feuilles & les fleurs de ces plantes.

On appelle celle qui ſe fait avec les feuilles, eau vulnéraire ſimplement ; & celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebuſade.

Depuis quelque tems on a compliqué la recette de l'eau d'arquebuſade : on y a ajouté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle eſt devenue beaucoup meil-

leure par l'addition de toutes ces choses. Nous en donnerons la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire :

Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suisse, il est commun & très-facile à trouver. Vous le choisirez le plus frais qu'il sera possible : vous le distinguerez sans peine, au coup d'œil & à l'odorat. Il en est pour les fleurs comme pour les feuilles, quoique sèches les unes & les autres, chacune a des marques distinctives de sa fraîcheur. Quand le vulnéraire est frais, ses feuilles sont plus vertes : la couleur des fleurs est plus vive, & leur odeur est beaucoup plus forte & meilleure : ce choix fait, vous l'emploierez de cette façon.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulnéraire aux esprits.

Vous mettrez dans l'alambic une demi-livre de feuilles, ou six onces de fleurs de vulnéraire, avec six pintes d'eau-de-vie, & point du tout d'eau : vous distillerez cette recette à petit feu, & vous tirerez quatre pintes d'esprit.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulnéraire simple.

Pour faire l'eau simple, vous mettrez dans l'alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs, avec six pintes d'eau, pour

en tirer quatre pintes ; & vous ferez un feu plus vif, parce que l'eau ne se distille pas si aisément que les esprits.

CHAPITRE XXXVIII.

L'eau Vulnéraire, appellée communément eau d'Arquebusade.

QUOIQUE nous ayons protesté, dès le commencement de ce Traité, que nous ne sortirions pas des bornes que la Faculté permet aux Distillateurs du second ordre; je ne crois point m'écarter ni faire un vol à personne, en donnant la recette de l'eau vulnéraire. Elle est d'une utilité & d'une importance si grande & si reconnue, qu'on ne sauroit trop la communiquer.

L'eau vulnéraire, à sa premiere découverte, eut d'abord une grande réputation ; &, telle est la nature des choses dont la bonté est réelle & de tous les tems, son mérite & sa réputation ont augmenté tous les jours : on a ajouté à sa premiere vertu, en compliquant sa recette de choses meilleures de plus en plus.

On avoit d'abord fait l'eau vulnéraire à l'eau simple ; ensuite on l'a fait aux esprits : elle a acquis par ce moyen un degré de bonté supérieur au premier. Il est vrai

qu'on conserve encore l'usage d'en faire de l'une & l'autre façon, parce que l'une & l'autre servent à des usages différens. Les besoins différens demandent l'usage des unes ou des autres : nous ne fixons rien de ce côté. Contens de nous en tenir à les savoir faire, sans même entrer dans aucun détail sur les maux auxquels elles remédient, nous dirons que pour les contusions, blessures, plaies, coupures & autres, il n'est point de remede si prompt & si efficace : mais l'eau d'arquebusade fait plus, elle fait des miracles ; des blessures très dangereuses & très profondes ont été guéries par son moyen, dans un espace de tems si court, que la chose, prodigieuse comme elle est, eût été incroyable, si l'expérience n'eût aidé le fait à se faire croire. Les onguents auroient tenu une plaie un tems infini, que l'eau vulnéraire guérit en très-peu de jours. Souvent il lui a suffi de vingt-quatre heures, pour avoir son plein effet. Un Ouvrier n'a rien de mieux à employer, s'il a le malheur d'être blessé.

Lémery dit, page 650 de son Cours de Chymie, seconde partie des végétaux, que le nom d'eau vulnéraire suffit pour marquer son excellence & ses vertus ; & que son nom d'eau d'arquebusade marque surtout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu, comme d'arquebuse, fusil, pistolet

& autres armes à feu, éclats de bombes ou de grenades, & mille autres façons dont le feu peut faire blesser à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-quatre sortes de plantes, tant aromatiques que vulnéraires. La grande consoude, feuilles, racines & fleurs; l'armoise, la bugle, la sauge, la bétoine, la grande marguerite, la sanicle, la grande scrophulaire, la paquerette, l'aigremoine, le plantain, la verveine, le fenouil, l'absynthe, la véronique, l'orpin, le mille-pertuis, l'aristoloche longue, la petite centaurée, la mille-feuille, la menthe, la nicotiane, la piloselle, l'hyssope.

Il faut maintenant définir toutes ces plantes, selon l'ordre que nous venons de leur donner, & dire un mot de leurs vertus, pour faire voir à nos Lecteurs, d'après les Botanistes, que nous n'employons rien, dont les propriétés & le mérite ne soient prouvés par des autorités auxquelles ils ne pourront refuser leur confiance.

La grande Consoude.

C'est une plante fort commune, qu'on trouve ordinairement dans les endroits aquatiques & marécageux, le long des rivieres: sa racine est longue & noire par dehors, sans fil ni chevelu, comme un pivot; sa substance intérieure est blanche glu-

tineuse & propre à raffermir les chairs : elle pousse une tige droite, au sommet de laquelle viennent les fleurs, qui sont d'une couleur blanche jaunâtre ; sa feuille est longue, & approche assez de celle de la buglose : cette feuille est d'un verd terne, velue, ainsi que sa tige, & âpre au toucher : elle est excellente pour les hémorrhagies, & consolide les chairs, dont elle a pris le nom latin de *Consolida* : on l'appelle aussi oreille d'âne, à cause de sa figure longue, large & pointue, & velue d'ailleurs.

L'Armoise.

C'est une grande plante, dont la Reine Artemise a fait usage la premiere ; ce qui l'a fait appeller en Latin *Artemisia* : elle pousse une tige ferme, ligneuse, haute & branchue ; ses feuilles sont blanchâtres par-dessus, & d'un verd obscur par-dessous, déchiquetées & découpées très-profondément, comme celles de l'absynthe, d'une odeur forte : on en trouve par-tout. Les gens de la campagne l'appellent l'herbe de la Saint-Jean.

La Sauge.

Nous en avons déja parlé : on l'appelle *Salvia* en Latin, comme qui diroit herbe salutaire ; & Lémery l'appelle *Salvatrix*, comme qui diroit, l'herbe la plus capable

de guérir. Nous en avons dit suffisamment à son article.

La Bugle.

C'est une plante, dont les feuilles sont épaisses, longuettes, rougeâtres, un peu velues & dentelées à leurs extrêmités; ses fleurs sont bleues; on la trouve assez communément dans les champs; elle est vulnéraire & consolidante, ce qui la fait appeller en Latin *Consolida media*, moyenne consoude, ou herbe Laurentiane. Je ne sais pas l'étymologie de cette appellation.

La Bétoine.

C'est une plante que plusieurs personnes cultivent dans leurs jardins; on en trouve dans les bois, sur les montagnes; les feuilles en sont d'un verd jaune, longues & étroites, dentelées autour en forme de scie; ses fleurs viennent à ses sommités, rangées en épis, arrondies comme de petites pommes, de couleur purpurine: cette plante est céphalique, vulnéraire, cordiale. Les gens de la campagne l'appellent l'herbe à la vache: voici pourquoi. Dans les endroits où les pâturages sont marécageux, il vient ordinairement une espece de jonc qui leur met le feu dans les entrailles: elles rendent beaucoup de sang, quand elles sont affectées de ce mal; & si on n'y remédie promp-

tement, elles meurent en quelques heures : le meilleur remede, est de faire bouillir de la bétoine dans du lait qu'on leur fait avaler, ce qui les sauve. J'ai pensé que cette petite digression ne pouvoit être inutile, parce que je crois y appercevoir des conséquences, que des personnes intelligentes peuvent réduire en pratique, pour quelque objet plus intéressant que celui que nous annonçons.

La Sanicle.

C'est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de sa racine, presque rondes, fermes, unies, vertes, de belle couleur, divisées en cinq parties ; sa tige est haute d'environ un pied ou un pied & demi ; ses feuilles naissent à ses sommités, sont petites & blanches : sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse ; elle se trouve sur les montagnes, elle croît dans les vallées ; elle est consolidante, vulnéraire, & arrête le sang.

La grande Marguerite.

La grande marguerite, qu'on nomme autrement œil de bœuf, est une plante fort commune presque par-tout, & en tout pays, on en trouve quantité dans les bleds, dans les prés, ses feuilles sont longuettes, étroites, unies, rondes à leurs extrêmités, d'un tissu délié, douces & grasses au toucher ;

sa fleur est radiée : ses feuilles sont blanches, & le cœur composé d'une infinité de petits grains ou semences d'un jaune doré ; elle a l'odeur forte, aromatique & point désagréable, & reste au corps qui la touche, quand elle est un peu froissée ; elle est vulnéraire. Lémery dit qu'on l'emploie aussi pour les écrouelles.

La Paquerette.

La paquerette ou petite marguerite, est une plante basse, connue de tout le monde; ses feuilles naissent de sa racine, sont collées contre terre, rondes, quelques-unes oblongues, d'autres d'un très-beau verd, grasses, lisses, onctueuses, arrondies vers leurs extrêmités ; ses fleurs sont variées, blanches & rouges, il y en a qui sont tout-à-fait d'un rouge incarnat ; cette fleur est radiée, composée d'une infinité de petites feuilles longuettes, d'un arrangement assez agréable, ses racines sont fibrées ; elle consolide les plaies, résout les tumeurs, arrête le sang : on en distille une eau bonne pour l'inflammation des yeux.

La grande Scrophulaire.

C'est une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les haies & autres lieux ombrageux ; sa feuille ressemble assez à celle de l'ortie ; sa racine est grasse &

noueuse, son odeur est désagréable & même puante ; elle résout les tumeurs, ramollit les duretés, nétoie les plaies & les vieux ulceres, & sert beaucoup dans la recette de l'eau vulnéraire.

Le Plantain.

C'est une plante qu'on appelle *Plantago* en Latin, comme qui diroit une plante par excellence. C'est l'idée qu'en donne M. Lémery ; il ne lui donne pas cependant des vertus qui justifient ce titre magnifique. Il y en a de trois sortes : le plantain a sept côtes ; le plus commun de tout se trouve par-tout dans les prés, le long des chemins ; sa feuille est oblongue, arrondie à son extrêmité, d'un beau verd par-dessus ; blanche par-dessous & velue, est étroite à son commencement, pousse une tige droite, assez ferme & velue ; ses fleurs naissent en épis, d'un blanc pâle, & il reste à la sommité de cette tige plusieurs capsules, rangées en écailles, pleines de grains noirs & menus ; sa racine est grasse, courte & fibreuse. Il y en a une espece à cinq côtes, semblable presque en tout à la premiere espece qu'on trouve dans les lieux marécageux ; on l'appelle le plantain aquatique. Il y en a une troisiéme espece à trois côtes, qui croît aussi près de l'eau, on l'emploie dans les cours de ventre, les hémorrhagies,

& on en distille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

L'Aigremoine.

L'aigremoine, ou eupatoire, est une plante haute environ d'un pied ou un pied & demi, qui pousse de terre une tige grêle, menue, & cependant ferme : ses feuilles sont vertes, velues par-dessous, un peu blanches, échancrées profondément ; ses fleurs sont petites, en épis, d'un jaune citron, sa semence est menue, & enveloppée d'une espece de coque velue & même piquante : elle est très-détersive, astringente pour le ventre, apéritive pour les urines, elle est vulnéraire, chasse le venin.

La Verveine.

C'est une plante qui pousse plusieurs tiges en buisson, à la hauteur d'environ un pied & demi à deux pieds ; ses tiges sont grêles, anguleuses, dures ; ses feuilles sont d'un verd blanchâtre, ainsi que sa tige, découpées profondément, divisées en plusieurs segments ; ses fleurs sont petites, bleuâtres : la racine est menue, fibreuse & dure. Elle croît dans les lieux secs, sur les chemins, contre les murailles. Il y en a de plusieurs especes, mais qui ont toutes à-peu-près les mêmes vertus : elle est onctueuse, adoucissante, bonne pour les maladies de poitrine,

pour l'hémorrhagie, la dyssenterie, la pleurésie : cette plante étoit autrefois sacrée, on l'appelle encore *herba sacra.*

L'Absynthe.

C'est une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, & pousse plusieurs tiges blanches & ligneuses, ridées, branchues, blanchâtres & cotonneuses : ses feuilles sont longuettes, découpées profondément, cotoneuses, blanchâtres, molasses, d'une odeur forte, aromatique & d'un goût extrêmement amer : ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantité de grains menus & jaunâtres, auxquels succedent une semence menue ; sa racine est grossiere, ligneuse. On la cultive dans les jardins : il y en a de plusieurs sortes. Elle tue les vers, nétoie l'estomac, le fortifie, elle est d'ailleurs vulnéraire & apéritive ; elle est d'un grand usage dans la médecine, mais les Distillateurs n'en font pas grand usage, quoiqu'ils la puissent employer comme tous les autres aromatiques : cependant je ne crois pas qu'elle soit employée autrement que pour cette eau-ci.

Le Fenouil.

Nous aurons encore occasion d'en parler, pour en donner une ample définition ;

il suffit ici de dire que cette plante est détersive & apéritive, & nétoie les plaies.

Le Mille-pertuis.

C'est une plante qui croît par-tout, elle vient de la hauteur de deux à trois pieds : sa tige est ferme & droite, un peu branchue ; ses feuilles sont petites, vertes, un peu longues, percées d'une grande quantité de petits trous ; sa fleur vient en bouquet aux sommités de ses branches. Les feuilles des fleurs sont d'un tissu délié, d'une couleur jaune, dorée luisante, percées aussi d'une infinité de trous : sa semence est fort menue & fort odorante, elle contient beaucoup d'huile, qu'on en extrait, & qui a de grandes vertus ; elle est vulnéraire, apéritive, & fortifie les nerfs.

L'Aristoloche.

C'est une plante dont il y a quatre especes : la ronde, la longue, la clematite, la petite ou menue.

La premiere espece, ou l'aristoloche ronde, pousse plusieurs tiges foibles, à la hauteur d'environ un pied ; ses feuilles sont rondes, molles, sans queue, embrassant leur tige ; ses fleurs sont de couleur purpurine, obscure, tirant sur le noir ; ses semences sont plattes minces, enveloppées dans des fruits longuets, divisés en six petites

tites cellules ; sa racine est ronde ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere, & très-désagréable au goût ; elle croît dans les prés, dans les champs, en terre grasse & humide.

La seconde espece, appellée l'aristoloche longue, jette plusieurs sarmens ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, se répandant à terre ; ses feuilles sont faites en faulx, pointues, attachées aux tiges par de petites queues ; ses fleurs ressemblent à celles de l'aristoloche ronde, elles sont remplacées par de petits fruits de la figure de petites poires, & renfermant des semences plates noires : sa racine est grosse & longue comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle de l'aristoloche ronde : elle croît dans les champs, dans les prés, les bleds, les vignes & les haies.

La troisiéme espece, ou la clématite, pousse plusieurs sarmens droits, plus forts & plus robustes que ceux des autres especes, à la hauteur d'environ deux pieds : ses feuilles ont la figure de celle du lierre, ridées, soutenues par des queues longues ; ses fleurs sont longuettes, jaunes, pâles, ses fruits sont plus gros que ceux des autres especes d'aristoloche de figure ovale, divisés aussi en six cellules, remplies de semences plattes ; sa racine est menue, filamenteuse, grise : elle croît dans les champs, dans les

vignes, dans les bois, aux pays chauds; il en est encore plusieurs especes.

La quatriéme espece est l'aristoloche petite ou menue : elle pousse plusieurs tiges foibles & menues, couchées à terre; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres aristoloches; mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles : son fruit est fait en petite poire succulente, remplie de semences; ses racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte & agréable : on en trouve dans les vignes, dans les bois, aux lieux chauds, secs & pierreux. C'est l'aristoloche longue dont on se sert le plus; mais, toutes ces especes d'aristoloches, étant vulnéraires, détersives, propres pour résister à la gangrene, je les ai décrites toutes, parce qu'ayant toutes les mêmes vertus, on sera libre de choisir telle espece qu'on voudra : on emploie les racines des deux dernieres, comme on peut employer les feuilles & fleurs de toutes.

L'Orpin.

L'orpin, ou repriſe, ou moyenne scrophulaire, est une plante qui pousse plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, grasses, mollasses : les feuilles de cette plante ressemblent beaucoup à celles du

pourpier, & même ses tiges, ou à celles de la feve qu'on appelle ici feve de marais ; mais elles sont moins rondes & un peu plus longuettes : ces feuilles sont d'un verd blanc, épaisses, grasses, onctueuses, & douces au toucher, & molliſſent pour peu qu'il y ait de tems que la plante est cueillie ; ses fleurs ressemblent à celles du bled sarrasin, sont blanches ; sa racine est glanduleuse. Lémery dit qu'elle croît aux lieux secs & pierreux, cependant on la trouve communément aux lieux humides & près des sources.

Cette plante est astringente, humectante, consolidante, adouciſſante, déterſive, & propre pour effacer les taches du visage.

La Véronique.

La véronique est une plante dont il y a deux especes générales ; une appellée mâle, & l'autre véronique femelle : la mâle est diviſée en deux autres especes, une droite ; & l'autre courbée & rampante. Cette derniere est la plus en usage, & celle qu'il faut employer pour la compoſition de l'eau vulnéraire : on l'appelle la véronique mâle la plus commune : (*Veronica mas ſupina, vulgatiſſima.*) Elle jette pluſieurs branches ou tiges fort menues, longues, rondes, menues, la foibleſſe desdites tiges fait qu'elle rampe à terre & serpente ; ses feuilles sont longuettes, dentelées en leurs bords, ve-

lues, plus petites que celles de la bétoine; ses fleurs sont disposées en épis bleuâtres, & quelquefois blancs: sa semence est menue, ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse: elle croît dans les haies, dans les bois, aux lieux incultes & sablonneux; elle a un goût amer & âcre.

La véronique femelle a la feuille à-peu-près comme le serpolet; elle pousse plusieurs petites tiges, menues, serpentantes à terre à cause de leur foiblesse, longuettes, ses fleurs sont petites, pâles ou bleues d'un bleu pâle; sa racine est menue: elle se trouve ordinairement dans les prés & dans les lieux sur-tout humides & marécageux.

Toutes les especes de véroniques sont déterfives, vulnéraires, sudorifiques, propres pour les maladies de la poitrine & du poumon, d'une vertu qui résiste au venin.

La petite Centaurée.

La petite centaurée, qu'on nomme autrement, fiel de terre, à cause qu'elle est extrêmement amere, ou fébrifuge, parce qu'on prétend qu'elle guérit la fievre, est une petite plante haute d'environ un demi-pied & plus: ses feuilles son longuettes, comme celles du mille-pertuis; mais un peu plus grandes: elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux où naissent des fleurs rougeâtres ou de couleur purpurine foible,

qui s'unissent en s'approchant les unes des autres : il leur succede, quand elles sont tombées, de petites têtes ou gousses, longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse : sa racine est déliée, seche, ligneuse, insipide ; elle croît aux lieux arides & sablonneux : elle est vulnéraire, déterfive, desiccative, apéritive, antiscorbutique, fébrifuge, bonne pour la rage hystérique, pour la sciatique & la jaunisse, & tue les vers.

La Mille-feuille.

La mille-feuille est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de la racine, représentant une plume d'oiseau, du plus beau verd, extrêmement découpées, longues, fermes & bien rangées le long d'une côte qui les partage : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou environ, roides, anguleuses, velues, rougeâtres & rameuses vers leurs sommités : c'est la grande quantité de segmens qui partagent sa feuille, qui lui a fait donner le nom de mille-feuille. Elle est d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en ses sommités en bouquets, ramassées & fort serrées, petites, blanches & jaunes au milieu, odorantes ; sa racine est ligneuse, fibreuse : on la trouve presque par-tout, aux lieux sur-tout secs & arides, sur les chemins, dans les endroits exposés.

Cette plante est astringente, vulnéraire, résolutive, propre pour le cours de ventre & les hémorragies.

La Nicotiane.

C'est une plante qui nous vient de l'Amérique, pays où elle a la plus grande vertu. Elle croît particuliérement dans l'Isle de Tabaco, d'où elle a pris le nom de tabac : on l'appelle nicotiane, ou herbe à la Reine, parce que cette plante fut apportée à la Reine par M. Nicot, du Portugal, où il avoit été envoyé en ambassade. On la cultive présentement dans toute l'Europe ; mais elle n'a ni la force, ni la vertu qu'elle a au lieu de son origine.

Il est plusieurs especes de cette plante ; & des especes de toute grandeur. La plus grande espece est fort haute, a la tige haute de quatre à cinq pieds, & plus grosse d'un pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche : elle ressemble beaucoup pour la figure à l'héliotrope. Celle d'une plus petite espece, ressemble beaucoup, pour la tige, les fleurs, & même la couleur, à une plante assez commune qu'on appelle *Enula Campana :* à cela près que l'énula campana a les feuilles d'un verd jaune, & celles du tabac, ou nicotiane sont d'un assez beau verd ; mais elles sont velues & âpres au toucher toutes deux : sa fleur est longue, de couleur

purpurine ; sa semence est petite, rougeâtre ; sa racine est fibreuse, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte ; elle croît dans les terres grasses, au grand air ; on la cultive dans les jardins. La fumée du tabac, ou le tabac mâché, dit Lémery, décharge le cerveau ; mais il cause souvent des maladies quand on en fait excès. On le pile, & on l'applique sur les tumeurs qu'on veut résoudre. On le met infuser dans l'eau commune, & avec cette infusion on lave les dartres & les endroits du corps où l'on sent des démangeaisons ; mais si l'eau en étoit trop chargée, elle exciteroit le vomissement. Elle est vulnéraire & détersive ; on en prépare un sirop, qu'on fait prendre pour l'asthme.

La Piloselle.

La piloselle ou l'oreille de souris est une plante dont les feuilles sont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espece de laine blanchâtre ou de plusieurs petits poils qui la font nommer piloselle, ressemblante à l'oreille d'un rat, ce qui lui a fait donner ce nom : ses feuilles sont couchées & comme attachées à la terre : ses fleurs sont jaunes ; sa racine est fibreuse ; elle croît dans les champs : elle est astringente, vulnéraire, incrassante, elle arrête les hémorragies & les cours de ventre.

La Menthe.

C'est une plante très-aromatique, dont il y a deux especes générales : la menthe domestique ou cultivée, des jardins, & la menthe sauvage : toutes deux sont fort connues. Cette plante fortifie l'estomac, aide à la digestion, chasse les vents, guérit la colique, résout les humeurs, & résiste à la gangrene.

L'Hyssope.

C'est une plante très-connue qu'on cultive dans les jardins, dont ont fait des bordures comme de la lavande, de la sauge, du thym, de l'absynthe, & autres choses.

Cette plante jette plusieurs tiges ou verges hautes d'environ un pied, noueuses, rameuses : ses feuilles sont longues & étroites : ses fleurs sont en épis, de couleur bleue ; sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, dure, ligneuse ; elle croît dans les lieux exposés : elle est aromatique, vulnéraire, détersive, apéritive : on s'en sert dans les maladies de poitrine, de poumon, comme l'asthme & la phthisie.

De toutes ces plantes dont nous venons de donner les descriptions les plus exactes, auxquelles nous avons ajouté ce qu'elles ont de vertus connues & éprouvées, il n'est personne qui ne doive conclure qu'il doit

résulter de la distillation de ce mêlange, un tout d'une grande propriété. Comment en effet tant de vertus & de forces réunies ne feroient-elles pas un composé d'une excellence supérieure ? Nous allons donner la façon de les employer en déterminant les quantités qu'il faut de chacune desdites plantes, pour faire l'eau vulnéraire, dite d'arquebusade ; & la conduite de cette opération. En suivant exactement la recette, on lui donnera toute la perfection dont elle peut être susceptible.

Recette pour six pintes d'eau d'arquebusade spiritueuse.

Vous prendrez quatre poignées de grande consoude, feuilles, fleurs, & même racine :

Quatre poignées d'armoise.

Quatre poignées de bugle.

Quatre poignées de sauge.

Deux poignées de feuilles de bétoine.

Deux poignées de grande marguerite ; ou œil de bœuf.

Deux poignées de sanicle.

Deux poignées de grande scrophulaire.

Deux poignées de paquerette ou petite marguerite.

Deux poignées d'aigremoine.

Deux poignées de plantain.

Deux poignées de verveine.

Deux poignées de fénouil.

Deux poignées d'absynthe.
Une poignée de véronique.
Une poignée d'orpin.
Une poignée de mille-pertuis.
Une poignée d'aristoloche longue.
Une poignée de petite centaurée.
Une poignée de mille-feuille.
Une poignée de menthe.
Une poignée de nicotiane.
Une poignée de pilosselle.
Une poignée d'hyssope.

Quand vous aurez toutes ces plantes ; qu'il faut, s'il se peut, cueillir en tems chaud & sec au commencement de juillet ou sur la fin de juin, & même en juillet tout entier, tems où ces plantes ont toutes leurs vertus, vous les hacherez bien menu & les pilerez ; & cela fait, vous les mettrez infuser dans un grand pot de terre avec douze pintes de bon vin blanc, & six pintes d'eau-de-vie ; & les mettrez en digestion dans un tas de fumier bien chaud ou sur un four, l'espace environ de trois jours ; & au bout de ce tems vous les mettrez dans un grand alambic ordinaire au réfrétoire, & les distillerez à feu nud sur un feu ordinaire, pour tirer de cette quantité d'esprits environ le quart des esprits du vin blanc, & la moitié de ceux de l'eau-de-vie, qui vous donneront environ entre six à sept pintes ; mais n'en distillez pas, davantage si vous

voulez qu'elle soit bonne & point flegmatique ; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de flegme.

Nota, qu'il faut bien boucher le pot de terre où vous aurez mis la digestion, & même le luterez bien exactement de peur que les esprits ne se dissipent.

Recette pour huit pintes d'eau simple d'arquebusade.

Vous mettrez toutes les plantes ci-dessus en même quantité, hachées & pilées comme il a été dit, avec quinze pintes d'eau en digestion pendant six heures sur un petit feu ; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle : au bout de ces six heures vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbite, luté à l'ordinaire ; vous distillerez votre recette sur un feu un peu vif, & tirerez huit pintes d'eau de quinze que vous y aurez mises ; & cette eau simple sera bonne & infiniment supérieure à ces infusions de vulnéraire, qui n'ont pas la même qualité que celle qui est distillée.

CHAPITRE XXXIX.

Des Fruits.

Tous les fruits ne se distillent pas. Ceux qui se distillent sont les fruits à écorce dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Le Cédrat.

Le cédrat est un fruit distingué par la supériorité de son parfum : c'est de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui est du meilleur usage ; il l'emporte sur toutes les odeurs : & malgré la réputation que l'ambre s'étoit faite, le cédrat a prévalu, & l'emporte.

Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures : il en est de même de la liqueur de ce fruit, qui, sans contredit, est la meilleure de toutes, & la plus parfaite. Tous les Distillateurs connoissent le mérite de ce fruit ; mais peu connoissent bien le fruit même, & celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'est bonne que relativement à la bonté du fruit, il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut observer pour le bien choisir.

Le cédrat est d'une figure assez irrégulière, communément de figure ovale,

ayant sur son écorce plusieurs tubérosités, ou bosses. Il y en a qui sont pointus des deux côtés ; d'autres arrondis par un côté & pointus par l'autre : sa couleur est celle du citron. Il faut toujours choisir ceux qui auront le plus de tubérosités, & qui seront les plus pointillés, parce qu'ils ont plus d'écorce & de quintessence. Il faut le choisir frais, d'une couleur brillante. Son odeur consistant dans les zestes, plus les zestes seront épais & vermeils, plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait selon les regles que j'en viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite qu'elle doit avoir, si cependant elle est encore distillée dans les regles.

Pour faire l'eau de Cédrat.

Coupez les zestes de vos cédrats, ayez le soin de ne couper précisément que cette premiere écorce jaune. Quand vos zestes auront été coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif, & quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau, & quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce sirop, les mêlangerez bien, passerez le mêlange à la chausse : & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite. Pour la faire bonne,

ne négligez aucun point de ce Chapitre ; parce que tout y est important.

Recette pour l'eau de Cédrat commune.

Prenez un gros cédrat, ou deux petits ; trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes d'eau pour trois pintes de liqueur.

Recette pour l'eau de Cédrat double.

Prenez deux gros cédrats ou trois petits ; trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; mettez trois livres de sucre pour faire votre sirop, & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau de Cédrat fine & seche.

Vous prendrez trois cédrats moyens, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre pour faire le sirop, & chopine d'eau.

Pour faire les trois especes ci-dessus, avec les quintessences.

Vous mettrez sur les quantités d'eau de-vie, déterminées pour chacune des recettes précédentes, & les quantités de sucre fixées pour les sirops de chacune des liqueurs ci-dessus, quarante-cinq goutes de quintessence pour l'eau de cédrat commune, soixante goutes pour la double, & quatre-vingts

pour celle que vous voudrez qui soit fine & seche.

Maniere de faire la quintessence de Cédrat.

A la suite du Chapitre de l'eau de cédrat ; j'ai cru devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même, tant à la distillation que pour la quintessence. Je ne ferai pas ici le détail de toutes les recettes dans lesquelles il entre : tout cela trouvera place dans la suite de nos Chapitres.

Pour faire la quintessence du cédrat, il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas que le fruit soit trop verd, & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer qu'il ne soit ni froissé, ni taché, ni pourri ; ce qui gâteroit la marchandise. Il faut choisir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaisses, celles qui ont le plus de tubérosités, celles qui sont les plus pointillées, parce que ces fruits avec les marques susdites, sont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut, s'il se peut, qu'ils soient frais cueillis, en tems chaud & sec, lorsque cette quintessence se fait dans le pays ; car pour ce pays-ci, cette condition se trouve impraticable ; & pourvu que vos cédrats soient beaux & mûrs, & point gâtés, ne pouvant

les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quinteſſence.

Quand vos cédrats auront été choiſis avec l'attention que nous avons dite, vous couperez légérement la ſuperficie du cédrat, c'eſt-à-dire, cette écorce jaune. Vous aurez ſoin de n'y point laiſſer de blanc, parce que ce blanc éponge votre quinteſſence. Quand les zeſtes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez enſuite votre entonnoir ſur le gouleau d'une bouteille : s'il eſt d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il eſt de verre, le boucher avec quelque choſe, de façon que rien ne tranſpire : après quelque tems, vous verrez la quinteſſence diſtiller goute à goute : vous laiſſerez l'entonnoir ſur la bouteille, juſqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura diſtillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez auſſi-tôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-ſeches, quand toute la quinteſſence ſera tombée : c'eſt de cette ſorte que ſe tire la quinteſſence du cédrat. Comme on en tireroit peu dans ce pays, qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir, & que d'ailleurs elle reviendroit à très-haut prix, c'eſt dans le pays même où vient le fruit qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le pays, voici une obſervation eſſentielle,

c'est qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'arbre est en seve, parce que sa seve se porte toute à l'arbre, & le fruit n'a de l'humeur que pour conserver sa fraîcheur.

Pour conserver votre quintessence, il faut y mettre un peu d'alun, & ensuite la laisser reposer; l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille; & quand le dépôt sera fait vous tirerez doucement la quintessence au clair, & vous pourrez encore passer vos zestes à l'alambic, en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez, si vous n'en aviez pas tiré la quintessence.

On tire encore les quintessences dans un entonnoir entouré de pointes, auquel il y a une grille, & on tourne légérement sur les pointes, qui servant de rape, enlevent la superficie de l'écorce, & les quintessences coulent d'elles-mêmes au travers de la grille, passent par le bas de l'entonnoir, lequel est mis sur une bouteille; je crois que de cette façon on en tire plus qu'aux zestes, & que celle qui est faite aux zestes est la meilleure.

Les quintessences de Portugal se tirent de la même façon.

Ce sont les quintessences actuellement les plus à la mode. Il est vrai que leur parfum est délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces sortes de fruits, pour n'être pas trompé dans le choix de leur quintessence; & rien ne les distinguant, au moins

à l'extérieur, il faut se rendre leur odeur très-familiere.

Il n'y a point de quantité fixée pour la quinteſſence : on ne peut pas dire, prenez tant de cédrats, de bergamotes & d'oranges, pour faire telle quantité de quinteſſence, parce que l'un de ces fruits donne plus que l'autre : la maturité contribue beaucoup à la quantité & à la qualité de la quinteſſence ; mais pour la clarifier & conſerver, on détermine la quantité d'alun ; de ſorte que pour une livre que vous aurez tirée, vous mettrez une demi-once d'alun pour ſa conſervation, & plus ou moins proportionnellement pour une plus ou moins grande quantité.

CHAPITRE XL.

De la Bergamote.

LA bergamotte dont nous allons parler eſt un fruit à écorce, comme le citron & l'orange : cette bergamote eſt le produit d'un citronier, enté ſur un poirier de bergamote ; de ſorte que le fruit qui en provient raſſemble en lui ſeul les qualités & la quinteſſence de la bergamote.

La bergamote reſſemble par la figure & la couleur à la bigarade : excepté que la ber-

gamote a l'écorce unie comme l'orange de Portugal, & la bigarade est rayée & a quelques tubérosités, comme de petits cornichons, & se termine en pointe comme une petite corne ; l'odeur en est suave, & cependant très-forte, & tient très-long tems. On fait de son écorce des boîtes qui conservent toute leur odeur pendant plus de vingt ans. Les Distillateurs, les Parfumeurs & les Confiseurs s'en servent également pour parfumer leurs liqueurs, leurs eaux d'odeurs. Ce fruit se confit aussi ; mais le plus grand mérite de ce fruit est tout dans son écorce. Les Distillateurs en tirent de plus une excellente quintessence ; c'est de tous les fruits à écorce, après le cédrat, celui dont le parfum est le meilleur & le plus exquis : la bergamote est un fruit qui foisonne extrêmement, & toute parfaite que soit l'essence de bergamote, elle est un peu moins chere que les autres, parce qu'étant plus forte, elle rend davantage.

Il n'en est pas de ce fruit comme des autres, qui veulent être employés en parfaite maturité : le véritable point de maturité de celui-ci, ou plutôt le point où il veut être employé, est qu'il soit verd prêt à mûrir ; & voici comme on connoît qu'il est arrivé à son point : il faut que la partie qui est exposée au soleil soit d'une couleur jaune, tendre, approchant de la maturité, & que

le reste du fruit soit d'un verd clair, prêt à jaunir; & quand il est dans cet état, il faut l'employer.

Ce fruit, dans les années chaudes & seches, est beaucoup meilleur, & donne beaucoup plus de parfum; il faut ménager le goût de votre bergamote au goût général & s'y conformer en tout, & prendre toujours un milieu entre le trop & trop peu de parfum, il vaut même mieux qu'il y en ait moins, puisqu'on y en peut toujours ajouter.

Eau de Bergamote.

Pour faire vos esprits à la bergamote, & de ces esprits en faire de la liqueur, vous ferez comme des autres fruits à écorce, c'est-à-dire, que vous couperez les zestes, comme il est dit dans le Chapitre du cédrat. Vos zestes coupés, vous les mettrez avec l'eau & l'eau-de-vie, selon la quantité portée par la recette, & les distillerez au feu tant soit peu vif, comme il le faut pour tous les fruits de cette espece : vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand votre sucre sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, vous mêlerez bien le tout & passerez le mêlange à la chausse : quand votre liqueur aura passé, & qu'elle sera tirée au clair-fin, elle sera faite. Vous ne tirerez point de flegme avec vos esprits, de peur que votre liqueur ne con-

tracte un goût d'empyreume. En observant exactement tous les points de ce Chapitre, les mettant en pratique, vous ne manquerez pas de faire du bon & même du parfait.

Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamote.

Prenez une moyenne bergamote, trois pintes & demi-septier d'eau-de vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes trois demi-septiers d'eau pour faire le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamote double.

Vous choisirez une belle bergamote, vous prendrez trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes d'eau, & trois livres de sucre pour le sirop.

Recette pour cinq pintes d'eau fine & seche de Bergamote.

Vous aurez soin de prendre deux petites bergamotes ou une moyenne & une petite, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une pinte & demie d'eau, trois livres de sucre pour faire le sirop de cette liqueur.

Quand on se sert de la quintessence.

On met les mêmes quantités d'eau-de-vie & de sucre, pour chaque liqueur ci-dessus dite; on met trente goutes de quintessence,

pour l'eau de bergamote commune, cinquante pour la fine & seche, & quarante pour la double.

CHAPITRE XLI.

Du Citron.

LE citron est le fruit d'un arbre très-commun en Provence. Il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & léger. La premiere écorce ou zeste de citron est d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'esprit de quintessence, & très-peu de flegme, ainsi qu'il paroît, lorsqu'on passe l'écorce de citron contre une chandelle allumée, ce qui en sort s'enflamme sans pétiller beaucoup: au lieu que celle d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit est blanche & ferme: sa chair ou substance intérieure est spongieuse, molle, véiculeuse, pleine d'un suc aigre, piquant, & cependant fort agréable: ce goût est le goût favori de plusieurs personnes; ses semences sont comme celles de l'orange, blanchâtres, dures, oblongues & pointues aux deux extrêmités.

Les Distillateurs emploient assez indiffé-

remment les fleurs de tous les fruits à écorce, pour celles de fleurs d'orange : je ne parle que de ceux du pays, parce que dans celui-ci on ne trouve pas fort communément les fleurs de citron ; au lieu que celles de fleurs d'orange, quoique cheres, s'y trouvent assez communément.

La fleur de citron ne se distingue, hors du citronnier, que par le parfum qui est plus aromate.

Les citrons sont d'un grand usage dans la distillation : on en extrait des esprits, on en tire beaucoup de quintessence, quand ils sont dans leur maturité & qu'ils ont été bien choisis.

Le fruit intérieur, ou cette substance succulente qui est proprement le fruit, est très-rafraîchissante ; on en fait la limonade pour le rafraîchissement ; on confit l'écorce de ce fruit, on confit aussi ses fleurs, qui sont fort cordiales.

La fleur de citron est d'un grand usage dans la distillation ; mais ce n'est pas dans le pays : c'est à son écorce sur-tout qu'on s'attache.

Les citrons qui ont le plus de jus ne sont pas les plus propres à la distillation ; mais ils sont bons pour la limonade. Les bons citrons à distiller sont ceux dont l'écorce est épaisse & tendre, & ce sont ceux qui ont le plus de quintessence ; c'est dans ceux-

là que le Confiseur & le Distillateur trouvent le plus de matiere à leur travail.

Les citrons de Provence ont beaucoup de jus & d'acide, & sont excellents, pour les ragoûts, pour la limonade ; mais en même-temps très-ingrats pour la distillation.

Le citron d'Italie ressemble assez à celui de Provence ; mais il est meilleur : le plus parfait de tous est celui de Portugal ; quand il est pris dans sa maturité, il est excellent à employer, il a beaucoup de parfum & du parfait. C'est le fruit qui approche le plus du cédrat ; ceux à qui le goût du cédrat est familier savent bien le distinguer, & mettent leur connoissance à profit.

Mais comme le citron de Provence est le plus commun de tous, & qu'on s'en tient assez à celui-là, pour distinguer ceux qui ont plus de jus, & ceux qui ont plus d'écorce, on en juge par la pesanteur. Celui qui a moins de jus & plus d'écorce est le plus léger. Si vous voulez connoître ceux qui auront le plus de quintessence, connoissance essentielle pour un Distillateur, examinez si la superficie de l'écorce est transparente & a une couleur tendre & brillante : vous pouvez être assuré que votre citron est très-quintessencieux. L'odeur du fruit achevera de vous déterminer sur le choix.

Le citron d'Italie se distingue de celui de Provence en ce qu'il est mieux fait, & qu'il

qu'il a la couleur plus foncée que celui de Provence. Celui de Portugal enfin est encore le mieux fait de tous, & de la meilleure odeur : sa couleur est vive, son odeur approche beaucoup de celle du cédrat, quand il est dans sa parfaite maturité.

De toutes les especes ci-dessus, prenez ceux qui auront la couleur la plus vive, ce coup d'œil tendre, quoique brillant, qui seront pointillés, dont l'écorce sera grasse & épaisse. Les Distillateurs doivent s'attacher à l'écorce, à cause de l'huile essentielle qu'on y trouve ; & pour le sirop & la limonade, il faut choisir le citron à jus.

Ce choix fait, auquel on ne peut se méprendre, après tout ce que nous en avons dit, vous leverez délicatement la superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune, & de n'en point laisser ; vous les mettrez dans l'alambic, & les distillerez avec de l'eau & de l'eau de-vie à un feu un peu vif ; vous ne tirerez point de flegme par rapport au goût d'empyreume ; vous ferez ensuite le sirop comme pour toutes les autres liqueurs avec du sucre fondu dans l'eau fraîche ; vous mettrez dans ce sirop vos esprits distillés ; les passerez à la chausse pour clarifier le mêlange, & votre liqueur sera faite.

Recette pour cinq pintes & chopine d'eau de Citronelle commune.

Prenez quatre citrons moyens, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes & demi-septier d'eau, pour le sirop de votre liqueur.

Recette pour cinq pintes d'eau de Citronelle double.

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, trois livres de sucre, que vous ferez fondre pour votre sirop dans deux pintes d'eau.

Prenez pour la liqueur fine & seche, cinq beaux citrons, ou six citrons moyens, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraîche, pour le sirop.

Nota, que quand nous disons, prenez des citrons, ce sont des zestes de quatre ou cinq citrons dont nous entendons parler.

Pour faire cette eau avec la Quintessence.

Pour la commune, vous mettrez soixante gouttes de quintessence ; pour la double, soixante & dix ; & quatre-vingt pour celle qui sera fine & seche.

CHAPITRE XLII.

Du Citron Chinois.

CE qu'on appelle le citron chinois, est un citron verd qui nous vient de Madere, à peu-près gros comme une noix muscade. On nous l'envoie tout confit des Isles de l'Amérique, où il se trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'est plus propre à la distillation; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit, ne peuvent se servir que du sirop; car ce citron, tant au blanchissage qu'à la confiture, a dépouillé toute sa partie quintessencieuse & même son parfum. Celui dont on se sert pour l'eau chinoise est le citron ordinaire, cueilli dans sa verdeur, de la grosseur d'une noix, des zestes duquel on se sert dans la recette de l'eau chinoise.

On peut avec le sirop du citron de Madere, faire une liqueur excellente, parce que ce sirop étant extrêmement parfumé, il ne peut manquer de donner aux liqueurs dans lesquelles il entre un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, & n'étant point dépouillé de ses zestes, donne au sirop beaucoup de parfum quintessencieux.

Il faut prendre de ce sirop sans le fruit,

y mettre de l'esprit-de-vin à proportion de la force qu'on veut donner à sa liqueur : on peut même, si l'on veut, y mettre un peu d'eau, ensuite on le passe à la chausse ; & quand la liqueur sera clarifiée, elle sera faite : il faut ensuite attendre quelques jours pour le mettre en vente & le débiter, pour donner à cet alliage le temps de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire : il faut observer sur ce point que, plus le sirop est nouveau, meilleure est la liqueur, parce qu'il a plus de parfum, & qu'en vieillissant il en perd beaucoup, & prend un goût désagréable.

Si l'on se sert des citrons de Portugal, d'Italie ou de Provence, il faut les employer dans leur verdeur, après un mois au plus que la fleur est tombée : il ne faut pas qu'ils soient plus gros qu'une noix ordinaire, & on les emploiera comme tous les autres fruits à écorces.

Recette pour faire l'eau Chinoise avec le sirop du Citron de Madère.

Pour une pinte de sirop du citron susdit, vous mettrez une pinte d'esprit-de-vin, sans eau ni sucre ; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau chinoise.

Recette pour faire cinq pintes d'eau Chinoise commune, avec le Citron de Provence, d'Italie ou de Portugal.

Prenez vingt-cinq petits citrons verds, ou les zestes de ces citrons, distillez les avec trois pintes & demi-septier d'eau de-vie, deux pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre pour le sirop.

Recette pour l'eau Chinoise double.

Prenez les zestes de trente citrons, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, pour les distiller, & trois livres de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche, pour le sirop de votre liqueur.

Recette pour quatre pintes d'eau Chinoise fine & seche.

Prenez les zestes de trente-cinq ou trente-six citrons, que vous ferez distiller dans pareille quantité d'eau-de-vie que pour les précédentes recettes : mettez, pour faire votre sirop, fondre deux livres de sucre dans une pinte & chopine d'eau fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau chinoise, à quelque chose près, aussi bonne qu'avec le sirop de citron de Madere confit, en supposant que le sirop est dans sa perfection.

CHAPITRE XLIII.

Du Limon.

LE limon est un fruit plus gros que le citron, & plus rond ; sa chair est ordinairement moins épaisse : il est, comme le citron, rempli d'une substance vésiculeuse & spongieuse, pleine d'un suc ou jus aigre & piquant.

Les limons ont l'écorce d'un jaune citrin, sont fort odorans. Le suc, comme j'ai dit ci-dessus, est aigre & piquant, mais cependant fort agréable au goût, & même à l'odorat ; il rafraîchit, il purifie le sang, chasse le mauvais air, réjouit le cœur, & donne de l'apétit. On l'emploie, comme le citron, assez indifféremment aux mêmes usages ; tous les Distillateurs le confondent avec le citron : ils n'y perdent rien, car il abonde autant en jus & en quintessence que ce dernier fruit.

Pour faire l'eau de Limette.

L'eau de limette se fait avec le fruit ci-dessus. Les Confiseurs, Limonadiers, Officiers de maison, le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez

vos limons frais & bien mûrs ; vous couperez les zestes, comme pour l'eau de citronelle, les distillerez de la même façon, à un feu tant soit peu vif, & ne tirerez point de flegmes. Vous ferez le sirop avec du sucre & de l'eau fraîche, comme aux Chapitres précédens, & passerez le tout à la chausse pour le clarifier ; & quand votre liqueur sera claire-fine, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Limette.

Vous prendrez trois limons ordinaires, de grosseur moyenne ; s'ils sont petits, vous en prendrez quatre ; s'ils sont beaux, deux suffiront : vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui est déterminée pour l'eau de citronelle ; la même quantité d'eau, & la même de sucre, pour faire le sirop ; & pour la double ou pour celle fine & seche, vous vous conformerez en tout au Chapitre indiqué XLI.

CHAPITRE XLIV.

De la Bigarade.

LA bigarade est le fruit d'un oranger : cette espece d'oranger est très-commun en Provence. Son fruit est appellé bigarade, à cause des rayures qui sont sur son écorce, &

des inégalités qui se rencontrent sur ladite écorce, sur laquelle naissent plusieurs pointes & excroissances comme de petites cornes.

Dans la classe des oranges aigres, la bigarade tient le premier rang. Les Distillateurs s'en servent quelquefois. On en tire la quintessence. Elle entre dans les recettes de plusieurs liqueurs : elle est la base d'une liqueur qu'on appelle eau de bigarade.

Pour faire l'eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence ou de Portugal, dans le tems que vous saurez que les Confiseurs les emploient ; car c'est précisément celui où il faut les distiller. Les Confiseurs ne se servent point des zestes de la bigarade, & les vendent. Vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau de-vie, un peu de macis ou de muscade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploierez les zestes dès qu'ils seront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent & ne fermentent ; ce qui rendroit la liqueur mauvaise.

Quand votre alambic sera garni, ainsi que nous venons de dire, vous les mettrez sur un feu un peu vif, parce que la quintessence d'un fruit verd ne s'enleve pas aussi facilement que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des fleg-

mes crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le sirop à l'ordinaire avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre : vous mettrez dans ce sirop vos esprits distillés, & passerez ce mêlange à la chausse pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangesse.

Prenez six bigarades ordinaires ; si elles sont belles, quatre suffiront : vous en pourrez mettre jusqu'à huit, si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie. Vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes & chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre ; & pour assaisonner votre liqueur, vous mettrez un gros de macis & une demi-noix de muscade.

CHAPITRE XLV.

De l'Orange de Portugal.

Pour que l'orange soit bonne, il faut la cueillir dans sa parfaite maturité, & que l'arbre ne soit ni en seve ni en fleurs ; choisir celles qui sont d'un jaune bien foncé,

bien doré, bien brillant, dont l'écorce soit fine, grasse, tendre, transparente, & bien pointillée à petits grains.

Pour faire l'eau d'Orange de Portugal.

Vous couperez les zestes comme ci-dessus; vous les mettrez ensuite dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie, en telle quantité que celle de liqueur que vous aurez à tirer, en y mettant aussi un peu d'eau. Vous mettrez votre alambic, ainsi garni, sur un feu un peu vif: vous distillerez vos esprits, éviterez de tirer des flegmes qui altéreroient votre marchandise; car la quintessence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la premiere, les flegmes qui viendroient ensuite, donneroient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre sirop, à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans l'eau fraîche, vous verserez dedans vos esprits distillés, passerez le tout à la chausse, & la liqueur étant claire, sera faite.

Recette pour six pintes d'eau d'Orange de Portugal.

Vous prendrez quatre oranges de Portugal, si l'orange a les qualités décrites & requises; & plus, si elles sont petites & de moindres qualités; & cela, au jugement que vous porterez vous-même de votre li-

queur ; vous distillerez vos zestes avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & un demi-septier d'eau ; & mettrez, pour le sirop, une livre un quart de sucre dans trois pintes d'eau.

Pour faire l'eau à la fine Orange.

Vous choisirez les plus belles oranges ; les plus quintessencieuses, selon les regles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

Vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez toute la superficie quintessencieuse qui est jaune : les zestes coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu un peu plus vif qu'à l'ordinaire, à cause de l'eau, sans tirer de flegme. Vos esprits étant distillés, vous les mettrez dans un sirop fait à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : votre sirop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés, les passerez à la chausse pour les clarifier, & votre liqueur sera faite.

Au défaut du fruit on peut employer la quintessence d'orange ; mais il faut en employer le moins qu'on pourra, parce que la quintessence est sujette à déposer : on ne doit en faire usage qu'au défaut du fruit ; si vous vous en servez, il faut faire clarifier l'eau

pour faire le sirop, & vous passerez la liqueur aussi claire-fine qu'il vous sera possible, afin d'éviter le dépôt.

Recette pour la fine Orange moëlleuse.

Vous mettrez dans votre alambic les zestes de six belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour faire le sirop de votre liqueur, trois livres & demie de sucre, & une demi-livre de cassonade, & deux pintes & demi-septier d'eau.

Recette pour la fine Orange en liqueur fine & seche.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour le sirop, deux livres de sucre, & une demi-livre de cassonade, & deux pintes d'eau pour faire votre sirop; pour faire de chacune des deux recettes, environ six pintes de liqueur.

Si vous faites l'une & l'autre de ces deux liqueurs avec la quintessence, vous mettrez, pour celle qui doit être moëlleuse, quatre-vingts gouttes, & pour celle qui doit être fine & seche, cent gouttes de quintessence: vous les distillerez à un feu tant soit peu vif, & éviterez les flegmes; ce que nous ne pou-

vons assez recommander pour la qualité de la marchandise.

Il nous reste à parler des quintessences de citron, bigarade & limon; de la façon d'employer les quintessences des fruits à écorce; ce que nous ferons dans le Chapitre suivant.

CHAPITRE XLVI.

Des Quintessences de Citron, de Bigarade & de Limon.

La nécessité & la façon d'employer les Quintessences.

Récapitulation sur tous les fruits à écorce qu'on emploie verds.

QUOIQUE le citron & les autres fruits à écorce se ressemblent assez, la façon d'extraire leur quintessence est absolument différente; c'est-à-dire, de la bergamote & du fruit verd, qui ont l'écorce plus serrée que les précédens, ils ne donneroient point de quintessence dans l'entonnoir. On en distille les zestes; on en remplit la cucurbite, à un pouce près du couronnement, & on couvre le reste d'eau: on distille la recette au bain-marie, comme pour le néroly de fleurs d'orange, & on sépare la quintessence

des citrons, limons & bigarades, comme on fait le néroly, parce qu'elle surnage de même sur l'eau distillée; & de cette eau distillée, mêlée avec des esprits, & le sirop à l'ordinaire, vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce sont trop chers dans ce pays-ci, il est impossible d'en tirer une quantité de quintessences sans entrer dans des frais immenses; il faut donc la tirer d'ailleurs: mais si l'on n'est pas familier avec leurs odeurs, il est très-facile d'être trompé; ce qui porteroit un préjudice considérable à la marchandise: & comme elles sont l'unique ressource, au défaut du fruit, il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous distinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie, qui est la meilleure de toutes; la façon contribue beaucoup à sa bonté & à sa nouveauté: celle qui est vieille a beaucoup perdu de sa qualité.

On se sert des quintessences pour parfumer les huiles ou essences pour les cheveux, pour chasser les mauvaises odeurs, pour faire des eaux d'odeurs, & pour les liqueurs de goût.

On se sert de toutes les quintessences de cette façon: on met dans l'alambic, au lieu des fleurs ou des fruits, un certain nombre de gouttes de quintessences, ainsi qu'il est porté par les recettes; on les distille comme le fruit, à l'eau & à l'eau-de-vie; & quand

ces esprits à la quintessence sont distillés, on les verse dans le sirop fait à l'eau fraîche, avec le sucre fondu dedans : on les passe à la chausse ; & les mêlanges étant clarifiés, les liqueurs sont faites.

Pour les fruits verds qu'on emploie, on peut en faire usage presque aussi-tôt que la fleur est tombée ; car ce fruit a d'abord beaucoup d'odeur & même de quintessence propre au travail ; de sorte que tous les quinze jours on le peut employer, avec différence de quantité & de qualité, & jusqu'à sa parfaite maturité : il donnera un goût & un parfum différent à tous ses degrés de grosseur. Et ces sortes d'épreuves peuvent se faire à Paris comme ailleurs, parce qu'il y vient d'Italie, de Provence & du Portugal, des fruits de toute grosseur, & de tout point de maturité : on peut aussi employer le fruit passé ; mais il ne faut pas qu'il soit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort pour extraire la quintessence du fruit verd, parce que l'écorce est plus serrée : cependant elle monte assez vîte pour ne pas tromper le Distillateur sur les flegmes qui font tort aux fruits, sur-tout quand ils sont verds, parce qu'ils sont plus âcres.

CHAPITRE XLVII.

Des fruits à l'Eau-de-vie.

NOUS ne sortirons pas de la partie des fruits, sans expliquer la façon de confire les fruits à l'eau-de-vie. Nous n'en avons que six de cette espece, qui sont, la pêche, la presse, l'abricot, la poire de rousselet, la reine-claude & la mirabelle.

L'ABRICOT.

Pour faire des abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle abricots à plein vent, presque mûrs, cueillis dans un tems chaud & sec, après le lever du soleil; fendez-les en forme de croix, essuyez le petit duvet ou coton qui les couvre; faites-les ensuite blanchir au demi sirop, & lorsqu'ils blanchissent, ayez soin de les faire tremper légérement avec une écumoire: cela est d'autant plus essentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé, sont tachés pour l'ordinaire; ce qui diminue son mérite, lui ôte ce coup d'œil avantageux, qui fait un autre mérite: & après le blanchissage, vous les ferez égouter, acheverez le sirop, & quand ce sirop sera fait, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, si vous destinez vos

abricots à être mangés dans un mois. Si vous les voulez conserver plus long-tems, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'esprit-de-vin; & remplirez de votre sirop, mêlé avec de l'eau-de-vie, ou l'esprit-de-vin, les bouteilles où vous aurez arrangé vos abricots: vous boucherez bien vos bouteilles; & quand vos abricots seront tombés au fond, ils seront bons à manger.

Recette pour un cent d'Abricots.

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre que vous voudrez accommoder, pour remplacer ceux qui se seroient gâtés au blanchissage. Vous prendrez quatre livres de sucre & trois pintes d'eau pour faire votre sirop; vous mettrez le sucre & l'eau sur le feu; & quand il sera prêt à bouillir, vous les clarifierez avec deux blancs d'œufs fouettés; vous ne les mettrez pas tous deux à la fois, vous les partagerez par quart; & quand votre sirop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œufs, & qu'il commencera à prendre corps, vous blanchirez vos abricots comme nous avons dit, en les trempant dans votre sirop: quand vos abricots auront tous été blanchis, vous acheverez le sirop, en mettant le reste de vos blancs d'œufs, pour achever de le clarifier: quand enfin il sera froid à fond, vous verserez dedans deux pintes d'esprit-de-vin ou

d'eau-de-vie que vous mêlerez bien avec le sirop ; & quand le mêlange sera fait, vous le verserez sur vos abricots, que vous devez auparavant avoir bien arrangés dans la bouteille où vous voulez les mettre.

CHAPITRE XLVIII.

De la Pêche.

LA pêche est un fruit dont la chair est molle & fine, pleine d'un suc exquis, quand elle est mûre ; mais dès-qu'elle devient trop molle, elle est déja passée. La peau des meilleures est très-fine, & se détache facilement : le dedans de ce fruit est d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les pêches, on en feroit un long traité ; mais toutes celles dont la peau est fine & bien colorée, la chair ferme, douce & bien succulente, d'un goût sucré, cependant relevé, vineux & parfumé, le noyau petit, & qui quitteront le fruit facilement, auront toutes les qualités qu'elles peuvent avoir.

Les Distillateurs, les Bourgeois & les Officiers en font un ratafia d'un mérite supérieur, dont nous parlerons aux Chapitres des ratafias : il est très-bon à employer, à cause de ce goût vineux & parfumé : il fermente aisément, ce qui fait qu'on

doit avoir beaucoup d'attention quand on l'emploie.

On peut conserver ce fruit par le moyen de l'eau-de-vie, plusieurs années, & ajouter même un degré à la bonté naturelle de son parfum, en apportant à la façon de le conserver toute l'attention qu'il y faut. Tous les fruits peuvent se confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue; au moins cette façon n'est pas encore d'usage nulle part.

De tous les fruits que l'on confit à l'eau-de-vie pour les conserver, la pêche est celui qui est le plus en usage. Nous joindrons encore la cérise à ceux que nous avons dit ci-dessus.

La pêche étant naturellement froide, est plus difficile à confire que les autres fruits: il faut un sirop qui ait plus de corps, & mettre plus d'esprits qu'aux autres fruits. Il faut choisir pour cela les plus belles pêches qu'il sera possible de trouver, qui ne soient pas tout-à-fait mûres, les cueillir en saison seche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en soit bien essuyée, les prendre sans taches; il faut bien essuyer le duvet ou le coton qui les couvre: on les fend ensuite jusqu'au noyau, pour donner au sirop & aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur & de les confire à fond, & afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite, vous mettrez votre sucre

dans une poële à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à confire, comme nous le dirons à la recette : vous mettrez de l'eau à proportion, & clarifierez votre sucre.

Quand votre sirop sera fait à moitié, vous mettrez dans ce sirop une partie de votre fruit (il faut qu'il soit bouillant), & le laisserez blanchir : il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leur blanchissage, & mieux vaudroit encore qu'ils le fussent moins que plus.

Vous les tirerez ensuite avec une écumoire à mesure qu'ils blanchiront, & il faut être prompt à les retirer, parce que ceux qui cuisent trop sont perdus, & tout au plus, on peut les servir comme compote ; mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau-de-vie.

Quand vous retirerez les fruits du blanchissage, il faut avoir soin de les arranger à mesure sur une table couverte de linge blanc, pour les laisser égouter, & observer de les poser sur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a prise au blanchissage s'écoule, & qu'il ne reste que le fruit du fruit, c'est-à-dire, ce parfum qui en est l'ame.

Pendant que votre fruit s'égoute & se réfroidit, vous acheverez le sirop que vous ferez réduire à la plume, prêt à candir ou à

se cryſtalliſer ; vous le retirerez & le paſſerez dans un tamis ; enſuite le laiſſerez repoſer & refroidir : enſuite vous mettrez en pareille quantité moitié eſprit-de-vin & de ſirop ; & quand vos pêches ſeront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ſirop & d'eſprit. Ce fruit, quoique gros & lourd, ſe ſoutient dans la liqueur qui fait ſon ſirop, ſans toucher le fond, juſqu'à ce qu'il ſoit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du ſirop & des eſprits, elles tomberont au fond, & pour lors elles ſeront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire & conſerver les pêches, & la conduite à obſerver pour le faire avec ſuccès.

Recette pour un cent de Pêches.

Prenez-en toujours plus que le nombre que vous voudrez confire, pour remplacer celles qui périront au blanchiſſage. Vous prendrez pour faire votre ſirop, huit livres de ſucre avec ſix pintes d'eau ; quand votre ſucre ſera fondu, & que le ſirop ſera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettées : vous ne les mettrez pas tous à la fois ; mais vous les partagerez & les emploierez par quart ; & quand vous les aurez clarifiés, & en y mettant la moitié deſdits blancs d'œufs, & que votre ſirop commencera à prendre

corps, vous blanchirez vos pêches, ainsi que nous l'avons dit dans le Chapitre précédent. Quand vos pêches seront blanchies, vous acheverez le sirop jusqu'à ce qu'il commence à se cristalliser ; & mettant le reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entiérement, vous attendrez, en le laissant exposé, qu'il soit refroidi à fond : après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin, & verserez ce mêlange sur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous employez de la cassonade au lieu de sucre, vous mettrez autant de blancs d'œufs que de livres de cassonade, afin de clarifier votre sirop ; & vous mettrez autant de cassonade que de sucre.

CHAPITRE XLIX.

De la Presse.

LA presse est une autre espece de pêche qui ne quitte pas le noyau comme la précédente ; elle a de grandes qualités comme toutes les autres pêches, on la confit à l'eau-de-vie, ainsi que nous l'allons dire.

Confite à l'eau-de-vie, elle est supérieure à la pêche. La pêche est un fruit fondant & mou, il se ride quand l'eau en est sortie ; mais la presse garde tout son brillant, parce

qu'elle a la chair ferme & ſerrée ; ce qui fait qu'elle conſerve ſon ſucre & ſa beauté, qui ſe conſervent encore par la force des eſprits.

Si on fait des preſſes à l'eau-de-vie, afin qu'elles ſoient bonnes à manger, il faut eſſuyer le duvet qui les couvre, les fendre comme les pêches juſqu'au noyau, les faire blanchir au ſirop & les égouter. Enſuite faire le ſirop à fond : quand il ſera fait, le retirer de deſſus le feu, & le laiſſer refroidir : quand ce ſirop ſera froid, & vos preſſes bien égoutées, vous les remettrez dans le ſirop, les couvrirez ; & laiſſerez l'eſpace de vingt-quatre heures infuſer : au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos preſſes, & remettrez le ſirop dans la poële que vous remettrez ſur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau & les retirerez encore de deſſus le feu, le laiſſerez réfroidir pour y remettre encore vos preſſes infuſer pendant vingt-quatre heures, vous continuerez d'obſerver la même conduite juſqu'à trois fois ; après quoi vous retirerez vos preſſes & les mettrez égouter ſur une claie. Pendant que vos preſſes s'égouteront, vous ferez le ſirop à la plume ; & quand il commencera à candir, vous le laiſſerez réfroidir & le mettrez dedans l'eſprit-de-vin, & vos preſſes étant arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ce ſirop ſpiritueux,

vous les boucherez bien, & au bout de deux mois vos presses seront bonnes à manger & délicieuses au goût.

Quelques personnes ne font d'autres préparations à ce fruit, que de le faire blanchir tout simplement dans l'eau ; ils entendent assez mal la conduite qu'il faut à ce fruit, parce que l'eau l'amollit & le perd ; au lieu que le sirop le conserve & le fortifie : d'autres ne mettent ni assez d'eau-de-vie, ni assez d'esprit-de-vin ; le sirop se trouve trop foible, & le fruit n'est ni beau ni bon, & même ne peut se conserver. Comme les pêches & les presses sont à peu près de même grosseur, la recette précédente servira pour ce fruit.

CHAPITRE L.

De la Reine-Claude & de la Mirabelle.

LA reine-claude est une prune verte qui mûrit au mois d'août. Malgré sa maturité, elle conserve toujours sa verdeur, mais ce verd est tendre ; sa chair est d'un jaune tendre, succulente & extrêmement douce : la peau est fine & colorée d'un rouge brun aux endroits où elle est exposée au soleil, son goût est sucré, & c'est des fruits de cette espece, le fruit le plus parfait.

La

La mirabelle est une autre prune, longuette, blonde, teinte d'une couleur incarnate quand elle est bien exposée au soleil. Cette prune est douce, très-propre à confire & bonne à mettre à l'eau-de-vie comme la précédente, ainsi que nous verrons ci-après.

Pour confire à l'eau-de-vie la prune de reine-claude, il faut la prendre quand elle commence seulement à mûrir; il ne faut pas qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie long-tems auparavant, ce que vous connoîtrez facilement par la fleur, qui n'y sera plus, si elle a été maniée. Quand vous les aurez choisies, si vous ne les cueillez pas vous-même, ce qui seroit infiniment mieux, après que la chaleur auroit essuyé la rosée qui les couvre, vous les essuierez légérement pour en ôter la fleur: les piquerez autour avec une épingle, seulement pour percer la peau, & les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verdeur; vous les blanchirez ensuite au demi-sirop, comme il est dit ci-dessus, les retirerez & laisserez égouter: pendant que vos prunes s'égouteront, vous acheverez votre sirop; étant achevé, vous le retirerez du feu, & quand il ne sera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos prunes dedans pour vingt-quatre heures: au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écu-

moire, & les remettrez égouter ; ensuite vous ferez bouillir & clarifier votre sirop, l'écumerez & le rendrez à la grosse plume, le laisserez refroidir, atrangerez vos prunes dans vos bouteilles ; & quand votre sirop sera froid, vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'esprit-de-vin, selon le tems que vous les voudrez conserver, & vous en remplirez vos bouteilles : au bout de six semaines elles seront bonnes à manger.

Les mirabelles, vous les cueillerez à-peu-près mûres ; vous les piquerez à l'endroit de la queue ; vous les mettrez ensuite tremper dans de l'eau-de vie pour huit jours. Observez de ne mettre de vos prunes que la moitié de la bouteille, remplissant votre bouteille de bonne eau-de-vie de Coignac portant épreuve, ensuite vous les retirerez & les passerez au sirop comme pour les blanchir, qui est l'ouvrage le plus prompt, à cause de la petitesse du fruit, les mettant réfroidir sur une table converte d'un linge blanc, afin qu'elles se ferrent l'une sur l'autre jusqu'à ce que le sirop soit froid ; & l'eau-de-vie que vous aurez retirée de vos prunes, vous la passerez à l'alambic, & vous mêlerez cet esprit avec le sirop. C'est ici la meilleure de toute façon : au bout de quinze jours elles seront bonnes à manger.

Recette pour confire deux cens Prunes de Reine-Claude.

Prenez la même quantité de sirop & d'eau-de-vie qui est portée dans celle de l'abricot.

Pour la mirabelle, vous en confirez quatre cens par la même recette.

CHAPITRE LI.

Du Roussélet.

LE roussélet est une petite poire qui a le goût sucré : il y en a de gros & de petits, celui de Rheims est le plus estimé ; & c'est presque la plus estimée des poires : elle est médiocre en grosseur, bien faite, a la peau très-fine, grise, jaune en mûrissant, & rouge-brune du côté qu'elle est exposée au soleil : la chair en est tendre, fine & sans marc ; son eau est agréablement parfumée, mais d'un parfum qui lui est particulier, & qu'elle seule possede : elle mûrit ordinairement en août ou au commencement de septembre. Elle se soutient également, quelque emploi qu'on en veuille faire, crue ou cuite, confite ou seche.

Pour confire le roussélet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument

mûr, mais seulement prêt à mûrir. Il faut les prendre sans tache, les tourner bien finement, de sorte qu'il ne paroisse pas que le couteau y ait passé : vous aurez soin en les tournant de laisser la queue, afin qu'on les puisse prendre promptement & proprement. Vous ferez votre sirop à fond : vous y passerez vos poires pour les blanchir ; & afin qu'en les blanchissant elles puissent se soutenir fermes, il faut les retirer ensuite & les faire égouter sur les claies : pendant qu'elles égouteront, vous ferez bouillir votre sirop pour le clarifier : ensuite vous le retirerez & le laisserez refroidir. Vous mettrez ensuite de l'eau de-vie ou de l'esprit de-vin dans le sirop, selon le tems que vous vous proposerez de conserver vos fruits : vous arangerez ensuite vos poires dans des bouteilles, & les remplirez ensuite de ce mêlange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie. Plusieurs officiers blanchissent la poire de rousselet dans l'eau simplement avant que de la tourner, & ils en ôtent la peau après qu'elles ont été blanchies, & l'incorporent dans le sirop & l'eau-de-vie tout de suite.

Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.

Le raisin que nous employons, & qu'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le pays *Panse*,

ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de Damas, & le mettrez tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours : au bout de ce temps, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis : vous mettrez l'eau-de-vie, dans laquelle auront trempé vos raisins, dans un sirop que vous ferez comme celui que j'ai dit à l'article de l'abricot, à la différence seulement qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de sirop ; c'est-à-dire, que pour trois pintes de sirop, vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le sirop avec l'eau-de-vie, vous passerez le mêlange à la chausse ; & quand il sera clair, vous le mettrez sur vos raisins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avoit confit jusqu'ici.

CHAPITRE LII.

De tous les Fruits à l'eau-de-vie.

Les Chapitres ci-dessus sont pour les fruits qu'on est le plus en usage de confire à l'eau-de-vie ; mais il est nécessaire de dire un mot, dans celui-ci, sur tous les fruits qu'on peut confire de la même façon. Tous les fruits, excepté la pomme & la figue,

peuvent se conserver dans un sirop spiritueux : mais ces deux fruits n'ont jamais été d'usage.

On peut faire confire les cédrats, les bergamottes, les citrons & tous les fruits à écorce de cette façon ; les amandes, toutes sortes de poires, de prunes, de cerises, groseilles, bigareaux, raisins, &c.

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choisirez toujours ceux qui auront l'écorce la plus épaisse, parce qu'ils sont plus quintessencieux que les autres, & que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choisi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, limons, citrons, &c. vous les tournerez si délicatement, qu'il ne paroisse pas que le couteau y ait passé, il faut même que cette superficie jaune, que vous tournerez, ne soit prise qu'à moitié, & laisse sur l'écorce blanche un coup d'œil jaune, & la meilleure partie de la partie quintessencieuse, parce qu'il ne resteroit plus aucun goût au fruit que vous voudriez confire, si vous enleviez toute la superficie jaune, qui est sa partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainsi tourné, soit aussi uni qu'il sera possible : vous le couperez ensuite par quartiers que vous leverez de dessus cette partie succulente, qui est proprement le fruit : ce que vous ferez le plus délicate-

ment qu'il sera possible, en observant que votre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laisser votre fruit en son entier; mais pour lors vous ferez, avec quelque chose, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue, & l'autre à l'opposé, sans presser le fruit; vous en ferez sortir le jus; vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, & les ferez égouter sur des claies; vous ferez ensuite votre sirop, le clarifierez, & y mettrez cuire vos fruits, & votre confiture sera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau-de-vie, quand vous aurez retiré vos fruits du blanchissage, vous les ferez égouter, ainsi que nous avons dit; & pendant qu'ils égouteront, vous ferez bouillir votre sirop, le clarifierez, & quand il sera clair & refroidi, vous y mettrez de l'eau-de vie ou de l'esprit-de-vin, & le verserez ensuite sur vos fruits que vous devez avoir eu soin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits seront bons à manger.

Pour ce qui est des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit aux premiers Chapitres: il faut donc que le fruit soit absolument confit, qu'on puisse le manger en confiture & qu'on puisse le sécher pour garnir les cristaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau-de-vie, & qu'on en commande, vous pourrez

acheter du fruit confit avec son sirop chez les Confiseurs; vous le retirerez du sirop, & le ferez égouter comme ci-dessus, & bouillir le sirop que vous clarifierez; & quand il sera froid, l'emploierez comme ci-dessus.

Quand on veut avoir du fruit confit sec, on le passe au sirop, comme si on vouloit le mettre à l'eau-de-vie; & quand il est tiré du sirop où il a resté plusieurs mois, on le fait sécher.

CHAPITRE LIII.

Des Epices.

VOICI la partie essentielle de notre Traité, comme celle qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue & la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention pour l'expliquer, & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

La Canelle.

La canelle est la seconde écorce des branches d'un arbre, qu'on appelle le Canellier, qui croît aux Indes Occidentales; c'est surtout aux Isles de Ceylan, de Java & en

Malabar qu'il est plus commun. Les Latins l'ont appellé *Cinnamomum.*

Les Distillateurs font une liqueur à laquelle ils ont donné ce nom latin, parce que la canelle est la base de cette liqueur, & que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur.

Pour bien choisir la canelle, il faut qu'elle soit odorante, d'un goût piquant, & de couleur rougeâtre. Cette épice est un des plus excellens cordiaux qu'il soit possible de trouver. Le Distillateur en tire les esprits à l'eau-de-vie. Pour assaisonner ces liqueurs, il en tire des quintessences, en fait spécialement l'eau de canelle & le cinnamomum, desquels nous allons parler.

Eau de Canelle.

Pour la faire, prenez la quantité de canelle portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur que vous voudrez faire; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux esprits une prompte issue. Quand votre canelle sera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à nos recettes, & distillerez le tout sur un feu modéré.

Observez d'abord (ce qui est essentiel) que vos esprits qui tombent les premiers, n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la

canelle qu'on distille ; ce n'est qu'à la fin de la distillation, que l'odeur & le goût de cette épice montent & s'enlevent avec les esprits. C'est pourquoi, dans les distillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de flegme avec les esprits, si vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices que vous distillerez.

Aussi vous observerez de mettre moins d'eau qu'aux autres distillations, dans votre alambic.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous mettrez vos esprits dans le sirop, le passerez à la chausse ; & quand le tout sera clarifié, votre liqueur sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Canelle.

Pilez en poudre bien menue une once de bonne canelle ; mettez la canelle pulvérisée dans votre alambic avec trois poissons d'eau ; mettez aussi dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & pour faire votre sirop, une livre & un quart de sucre & trois pintes d'eau.

Le Cinnamomum.

La canelle est donc la base de cette liqueur : nous avons dit de quelle façon il la faut choisir, comment on l'emploie pour faire

l'eau de canelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum, qui est une autre liqueur; mais infiniment supérieure à la premiere.

La canelle seule ne feroit qu'une liqueur seche ; c'est pourquoi les Distillateurs y joignent le macis : ce qui lui donne un relief infini.

Vous choisirez donc de la canelle & du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire : vous tirerez un peu de flegme, par la raison que nous avons dite dans ce Chapitre même : & quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans le sirop, & vous passerez cette liqueur à la chausse, qui sera faite dès qu'elle sera passée & clarifiée.

Recette pour six pintes, ou environ, de Cinnamomum.

Vous prendrez une once & demie de canelle, deux gros de macis, que vous pilerez & réduirez en poudre; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, en tirant un peu de

flegme ; & vous prendrez, pour faire le sirop, quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau.

Vous emploierez une demi-livre de cassonade sur le total de votre sucre, pour engraisser la chausse, afin de pouvoir engraisser votre liqueur, & vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre sucre plus facilement.

CHAPITRE LIV.

Du Macis.

LE macis est le nom que l'on donne à la seconde écorce de la noix muscade. Cette écorce est tendre & de bonne odeur, de couleur jaunâtre ou rougeâtre ; elle se sépare de la noix muscade à mesure qu'elle se seche : on l'appelle communément, mais improprement, fleur de muscade. Le macis est rouge quand il est frais, & devient jaune en vieillissant. Les Distillateurs en tirent les esprits pour l'assaisonnement de leurs liqueurs, des quintessences, & l'eau appellée l'eau de macis, dont nous allons parler.

L'eau de Macis.

Le macis dont nous venons de parler ; & qui fait la base de cette liqueur, est de

toutes les épices la meilleure à employer, & celle qui s'allie le plus facilement dans les recettes.

Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant, que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire, d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'est ordinairement pas bon.

Quand vous aurez choisi votre macis; vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau; vous distillerez cette drogue comme toutes les autres épices; vous ferez le sirop ainsi que nous avons dit au précédent Chapitre; mêlerez les esprits avec le sirop, les passerez à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée, sera faite.

Recette pour environ cinq pintes & demie d'eau de Macis simple.

Vous prendrez une demi-once de macis que vous réduirez en poudre très-fine, & les distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & un peu d'eau; vous prendrez, pour faire le sirop, deux pintes & trois demi-septiers d'eau & une livre un quart de sucre.

Recette pour environ six pintes d'eau de Macis double.

Vous prendrez six gros de macis que vous pulvériserez comme dessus ; mettrez dans l'alambic ledit macis pulvérisé avec quatre pintes d'eau-de-vie, & prendrez pour faire le sirop, quatre livres de sucre & deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite Eau, fine & seche.

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvérisé que vous ferez distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & ne mettrez, pour faire le sirop, que deux pintes d'eau & deux livres un quart de sucre.

CHAPITRE LV.

De la Muscade.

LA muscade est une espece de noix solide, qui croît à l'Isle Benda, aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux sortes qu'on trouve chez les Droguistes : une grosse ou muscade mâle, qui est de figure oblongue, & croît sur un muscadier sauvage ; l'autre est plus ronde. Cette derniere est infiniment meilleure

& plus petite que la précédente : elle est en dehors brune & ridée, & rougeâtre en son intérieur. Les Distillateurs en tirent des esprits & des quintessences *per descensum*, & au bain de vapeur, comme nous le dirons dans le Chapitre LVII. Elle est la base de la liqueur qui suit, qu'on appelle eau de muscade.

Eau de Muscade.

Nous n'avons d'autres regles à donner pour juger de la bonté de la noix muscade, que de sentir si elle a de l'odeur, & si elle est pesante.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez la muscade, selon ce que nous venons de dire ; vous la mettrez dans le mortier & la réduirez en poudre ; mais comme elle se met en pâte en la pilant, parce qu'elle est très-huileuse, vous pourrez la raper : vous la distillerez ensuite comme les autres épices décrites dans les Chapitres ci-dessus ; vous ferez le sirop de même qu'aux autres, mêlerez les esprits avec le sirop, & le passerez à la chausse ; & lorsque votre liqueur sera claire, elle sera faite. Il faut distiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos esprits un peu de flegme, si vous voulez que votre liqueur ait le goût de l'épice que vous distillez.

Recette pour l'eau de Muscade commune, fine, seche & double.

Vous mettrez pareille quantité d'eau-de-vie, pour toutes ces recettes, que pour celle du macis : vous mettrez une muscade ordinaire pour l'eau commune, une belle pour la double, une & demie pour la fine & seche, & les quantités de sucre & d'eau portées aux recettes susdites pour le sirop. Nous ne les donnons pas séparément à cause de leur ressemblance.

CHAPITRE LVI.

Du Girofle.

Les Distillateurs s'en servent dans plusieurs liqueurs, pour une liqueur qui porte le nom de girofle, pour l'eau clairette de Chambery, pour l'eau des quatre épices, pour l'esprit des quatre épices : les autres épices y entrent aussi. On en tire la quintessence, ou l'huile, en distillant le clou de girofle *per descensum*. Le girofle échauffe, il est très-cordial, céphalique, & empêche l'effet du mauvais air ; on prétend même qu'il attire toute l'humidité qui l'approche, sans qu'il paroisse lui-même mouillé, ni humide. C'est ce qui fait, comme le préten-

dent quelques-uns, que rien ne croît sous son ombrage, ni même aux environs de cet arbre.

Nous avons déja dit que sa couleur étoit brune ; & plus elle est rembrunie, meilleur aussi est le clou de girofle : sur ce, vous aurez soin de choisir cette épice, & vous pouvez vous assurer que celle dont le brun est moins foncé, n'a pas tant de qualité que l'autre.

Eau de Clou de Girofle.

Pour faire cette liqueur, vous prendrez la quantité de girofle portée par vos recettes, & le choisirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver : celui qui est d'une couleur plus claire ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier, vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudre, vous le mettrez dans l'alambic avec un peu d'eau & l'eau-de-vie qu'il lui faudra, ainsi que nous le dirons.

Vous mettrez très-peu d'eau dans l'alambic, ainsi que pour la canelle, parce que le goût & l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage, on est toujours obligé, pour avoir leur odeur & leur goût, de tirer un peu de flegme, ainsi que nous avons dit au Chapitre de la canelle.

Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche pour en faire le sirop de votre liqueur ;

& quand ce sirop sera fait, vous y verserez vos esprits que vous mêlerez bien, vous passerez le mêlange à la chausse; & quand la liqueur aura passé au clair-fin, elle sera faite.

Recette pour environ six pintes d'eau de Girofle.

Prenez un gros, ou dix-huit clous de girofle, réduisez-les en poudre, & les mettez dans l'alambic, avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, & les distillez sur un feu ordinaire, en observant de tirer un peu de flegme, pour donner aux esprits le goût & l'odeur de l'épice que vous distillerez. Prenez pour faire votre sirop, une livre un quart de sucre que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

Eau clairette d'Ardelle de Chambery.

L'eau clairette, qu'on appelle eau d'Ardelle, ou clairette de Chambery, n'est à proprement parler, qu'une liqueur tierce: elle tient un juste milieu entre les liqueurs fines & les liqueurs communes. Cette liqueur est une de celles dont la consommation est la plus grande. Quoique cette liqueur soit simple & de fabrique ordinaire, peu de Distillateurs réussissent à la bien faire.

On emploie du clou de girofle, auquel on ajoute du macis qui est fort agréable, & qui, se partageant dans la liqueur, fait

un goût mitoyen qui tient du girofle & du macis ; mais le clou de girofle a toujours le goût dominant, & couvre par sa supériorité le macis, qui ne fait précisément qu'ajouter à son parfum.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez le clou de girofle & le macis sur les marques que nous avons décrites ci-dessus : vous les mettrez dans le mortier, & les pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre, vous les mettrez dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, selon ce qui sera dit de la quantité de chacune dans votre recette; ensuite vous mettrez votre alambic ainsi garni sur son fourneau, où vous allumerez un feu tant soit peu vif, & vous tirerez vos esprits, en observant toujours de tirer un peu de flegme, parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur que sur la fin du tirage, comme je l'ai déja dit. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche pour le sirop de votre liqueur : vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit sirop quand le sucre sera bien fondu, & vous passerez le tout à la chausse pour le clarifier, & votre liqueur sera faite quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette liqueur avant de la passer à la chausse, c'est un point à observer : autrefois on donnoit à cette couleur un rouge tendre & clair; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui

en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur, ainsi que nous avons dit aux Chapitres des couleurs & teintures de fleurs, de la couleur rouge & ses nuances; & vous diminuerez autant d'eau sur le sirop de cette liqueur que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer, pour faire le sirop, au lieu de sucre, de la cassonade, comme si c'étoit une liqueur commune, à cause de la couleur.

Recette pour environ sept pintes d'Eau clairette d'Ardelle de Chambery ordinaire.

Comme cette liqueur est tierce, vous mettrez dans votre alambic un demi-gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau: & pour faire le sirop, vous mettrez deux livres & trois quarts de sucre dans trois pintes d'eau.

Recette pour la même liqueur en fin.

Cette liqueur en fin est meilleure: ce qu'on sent parfaitement. Pour la faire, vous augmenterez d'un quart la recette des épices, mettrez du sucre autant de livres que de pintes d'eau-de-vie, c'est-à-dire, cinq pintes d'eau-de-vie & deux pintes & demie d'eau pour le sirop.

CHAPITRE LVII.

Des quintessences des Epices.

VOICI la partie la plus fine, la plus belle & la plus difficile : c'est celle qui distingue le plus l'Artiste. Comme les épices sont extrêmement cheres par elles-mêmes, les quintessences doivent être d'un grand prix, & sur-tout la quintessence de canelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très-peu, son écorce ayant infiniment plus d'esprits ou parties volatiles, que de substances huileuses.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti qui soit plus avantageux au public, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de canelle, & une simple distillation des esprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire.

Au lieu de tirer de l'huile, il faut faire une teinture de canelle, qui approchera fort de la quintessence huileuse, en la faisant aux esprits rectifiés, comme celle de l'ambre, du musc & de la civette. Pour faire cette teinture, il faut piler la canelle & la réduire en poudre la plus fine qu'il sera possible. Afin que le pilon ne dissipe pas les parties les plus déliées de la canelle, vous aurez

soin d'envelopper le mortier, dans lequel vous la pilerez, d'un sac de peau que vous attacherez au pilon ; de façon cependant que vous lui laissiez assez de jeu pour pouvoir s'élever & s'abaisser, sans faire tirer celui qui la pile : vous passerez ce qui est pilé dans un tamis couvert dessus & dessous, & vous pilerez le restant & le passerez, comme il est dit, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien : vous mettrez ensuite cette canelle, réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau, avec de l'esprit-de-vin rectifié ; vous la boucherez bien avec un bon bouchon de liege bien uni, & qui serre bien, & acheverez de fermer le passage à toute transpiration avec de la cire blanche ou de la résine fondue, & observerez de mettre deux pouces d'esprit-de-vin au-dessus de la canelle : vous la laisserez en cet état, en digestion pendant quinze jours, en la remuant une fois par jour, sans la déboucher, pour émouvoir la canelle & les esprits à fond, & donner lieu à l'esprit-de-vin de dissoudre la quintessence, & de se charger en même-tems des esprits de la canelle, & au bout de ce tems, vous la laisserez reposer quelques jours, afin de soutirer les esprits doucement, le plus clair qu'il vous sera possible : il faudra pour cela incliner doucement la bouteille & verser avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quintessence ou teinture aux esprits rectifiés,

fera rouge ou rougeâtre : elle est beaucoup moins ingrate que la quintessence huileuse faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques, & elle est tout-au-moins aussi bonne. Voilà la façon la moins dispendieuse de tirer la quintessence de la canelle: vous pourrez vous servir de l'une des deux proposées : mais une once d'huile de canelle est d'un prix excessif.

La quintessence de clou de girofle se fait de la même façon que la quintessence ou teinture de canelle ci-dessus ; on peut aussi la faire de la même façon que les quintessences de macis & de muscade.

Pour faire la quintessence de muscade, il en faut prendre une livre, la piler, elle se réduira en poudre. Quand vous l'aurez bien pilée, vous la mettrez sur un linge neuf que vous mettrez dans un tamis ; vous mettrez ensuite ce tamis sur un bain de vapeur ; observez qu'il faut que votre muscade, ainsi préparée, soit bien étendue sur le linge, & pour bain, vous pourrez vous servir d'une poële ou terrine un peu profonde & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez ensuite dans cette poële ou terrine, de l'eau jusqu'à moitié, & vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, si le besoin l'exige. Nous disons qu'il ne faut mettre de l'eau que jusqu'à la moitié de

votre bain, & que le vase qui servira à cet effet soit un peu profond, afin, premiérement, que l'eau ou sa vapeur ait du jeu : & en second lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le canevas de votre tamis, & que la seule vapeur de l'eau imbibe & échauffe la muscade. Vous aurez soin encore de couvrir exactement votre tamis d'un plat de terre, ou autre chose qui en bouche bien le dessus, & ferme le passage à une trop grande évaporation. Vous laisserez le bain sur le feu arrangé comme il est dit, jusqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, soit chaud à n'y pouvoir souffrir la main. D'abord que la muscade a reçu les impressions humides & chaudes de la vapeur de l'eau, elle se dispose à rendre quintessence : dès que vous vous apercevrez, par la chaleur du plat, que votre muscade sera suffisamment disposée, vous prendrez deux plaques de fer ou de cuivre rouge bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur tempérée, c'est-à-dire chaudes à-peu-près comme vous feriez chauffer un fer à repasser du linge ou tant soit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat, ni le tamis de dessus le bain ; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, & prendrez promptement les coins du linge qui sert de lit à la muscade,

cade, les lierez avec un fort cordon, & le mettrez entre vos deux plaques chaudes avec toute la diligence possible : vous mettrez vos plaques avec la muscade, ainsi arrangées sous la presse ; & en pressant, vous ferez sortir la quintessence, qui ne tardera pas à s'échapper. Comme il sort toujours de l'eau avec cette quintessence, par rapport aux vapeurs qui ont imbibé la muscade, vous en séparerez l'eau qui s'y trouvera, & vous tirerez une quantité raisonnable de quintessence excellente, & en très-peu de tems ; car cette épice rend beaucoup.

Vous tirerez par le même moyen la quintessence du macis, & vous pourrez aussi tirer de la même façon celle du clou de girofle ; mais cette méthode est impraticable pour la quintessence de canelle, qui est trop ingrate & qui ne peut se réduire en quintessence comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quintessences d'épices comme vous feriez celle des végétaux, vous en emploierez quatre livres & six pintes d'eau ; & si vous les tirez au bain de vapeurs, vous n'en emploierez que deux livres au plus : c'est sur-tout pour les quintessences d'épices qu'il est question d'un bon choix ; ainsi vous aurez soin de les prendre & les employer avec toutes les qualités décrites chacune dans leur Chapitre.

Il nous reste à dire comment on peut tirer l'huile ou quintessence de girofle d'une autre façon que celle ci-dessus.

On tire l'huile ou quintessence de girofle en le distillant *per descensum*. Il faut prendre plusieurs grands verres à boire, par proportion à la quantité que vous aurez à distiller, vous les couvrirez de toile que vous lierez fortement autour ; de sorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité pour mettre dessus vos clous de girofle que vous pulvériserez. Quand votre poudre de girofle sera sur le linge, vous mettrez sur chaque verre une petite terrine, ou un bassin de balance, ou quelque vase fait exprès, & qui bouche si bien, qu'il ne laisse pas de jour entre son bord & celui du verre : remplissez ensuite vos terrines ou bassins de balance de cendres chaudes, qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle, & feront distiller au fond des verres, premiérement, quelques esprits qui, se condensant, se résoudront en liqueur au fond du verre, après une huile claire & blanche. Vous continuerez d'entretenir le même degré de feu que vous aurez fait en commençant, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien. Vous séparerez facilement l'huile de cette liqueur spiritueuse, qui est tombée la premiere, comme vous

faites pour séparer le néroly d'avec l'eau de fleur d'orange, & vous la garderez dans une phiole bien bouchée.

CHAPITRE LVIII.

Des Grains.

APRÈS avoir donné dans les Chapitres précédens la maniere d'employer les fleurs, les plantes aromatiques & vulnéraires, les fruits & les épices, nous allons passer aux graines aromatiques, & nous commencerons par l'anis.

L'anis est une graine, ou semence, assez semblable à celle de l'ache, longuette, d'un goût qui tient en même-tems du doux, du piquant & de l'amer: cette semence est chaude, & sert à chasser les vents. Le Distillateur en fait une grande consommation, à cause de la propriété que nous avons dit qu'elle a de chasser les vents.

Pour faire l'eau d'Anis.

Il faut bien connoître cette graine, & distinguer la meilleure espece. Pour bien choisir l'anis, il faut savoir qu'il y en a trois especes; l'anis de ce pays, que plusieurs Distillateurs achetent verd, & qu'ils emploient verd & sec; l'anis de Verdun,

ou de Tours, dont nous parlerons dans ce Chapitre spécialement, & l'anis d'Espagne: cet anis est gros à-peu près comme les baies du genievre, d'un goût excellent; mais il rend assez peu à la distillation, & foisonne moins que les autres. Sa couleur est une nuance mitoyenne entre le verd & le gris, qu'on ne peut pas bien définir: son goût est plus fin que l'anis verd, & même que celui de Verdun; mais on ne l'emploie guére à cause de sa cherté, & par la raison que nous avons dite. L'anis de ce pays est appellé l'anis verd: sa couleur lui reste très-long-tems, même après qu'il est seché; mais il est ordinairement amer & peu sucré. Quelques Distillateurs le préferent à l'anis de Verdun. L'anis de Verdun ressemble en tout à l'anis verd, si ce n'est qu'il est plus plein que ce dernier: sa couleur est grise, & il a un goût plus agréable que l'anis verd. Il faut observer, quand vous voudrez en acheter, qu'il faut choisir toujours le plus pesant: il ne faut pas prendre celui qui a une couleur rousse, parce que c'est une marque que cet anis a souffert, ou qu'il n'est pas de l'année, ce qui diminue beaucoup sa qualité. Vous pourrez le mâcher avant de l'acheter, pour connoître s'il n'a pas quelque goût étranger au sien & à celui qu'il a d'ordinaire: vous pourrez connoître par sa force, s'il rendra ce qu'il doit rendre

quand il a sa force ordinaire ; cet anis est plus sucré que l'anis verd, & on attend toujours qu'il soit dans sa parfaite maturité pour le cueillir, ce qui lui donne une couleur grise ; aussi n'est-il pas besoin de le faire sécher pour l'employer, car il est en état d'être employé aussi tôt qu'il est cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez, vous en servir, & je crois que c'est celui qu'il faut employer préférablement à tout autre : vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner, & y mêler un tiers de fenouil, selon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez aussi ce que vous emploierez de fenouil ; & quand l'un & l'autre seront pilés, si cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic avec l'anis & le fenouil, & réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez ensuite votre alambic sur le feu, le luterez exactement, & graduerez le feu par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller : vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & aussi de ne point tirer de flegme. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie que

nous avons dit qu'il falloit réserver, dans votre sirop; mêlerez bien le tout, tant les esprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réservé, pour les passer ensemble à la chausse, jusqu'à ce que la liqueur soit claire.

Deux raisons essentielles obligent le Distillateur à ne pas mettre à la fois toute l'eau-de-vie qu'il doit distiller, ou plutôt à en réserver un tiers qu'il ne distille pas. La premiere est que, si toute l'eau-de-vie de l'eau d'anis étoit distillée, elle seroit bien à l'épreuve; mais elle blanchiroit au moindre froid; & quoique la liqueur fût meilleure que celle qui est faite comme nous venons de dire, elle n'en seroit pas moins mépriſée.

Il nous reste à dire, pourquoi on ajoute le fenouil à l'anis. Cette pratique n'est pas ordinaire, & même tous les Distillateurs mettent l'anis simplement; mais les raisons qui m'ont obligé de m'en servir, c'est que j'ai trouvé que l'anis seul étoit trop fade; & comme le fenouil a un goût plus sec & plus dominant, il fait avec l'anis un alliage agréable. La différence de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, est considérable, & m'a convaincu par plusieurs expériences qu'il est nécessaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchisse. Cette leçon demande

sur-tout d'être réfléchie, & j'invite tous ceux qui distillent, à y faire beaucoup d'attention ; elle est très-importante par rapport au grand commerce que l'on fait de cette marchandise.

Recette pour six pintes d'eau d'Anis.

Mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau ; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis, une livre & un quart de sucre, trois pintes d'eau pour faire le sirop, & quand votre sucre sera fondu, vous mettrez cinq demi-septiers d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos esprits dans le sirop, & passerez le tout à la chausse, & votre liqueur étant clarifiée, elle sera faite.

L'esprit d'Anis.

L'esprit d'anis est très-commode pour une infinité de débitans. Le Distillateur, très-souvent, est obligé d'en faire, ou pour mieux dire, de l'esprit-de-vin à l'anis, pour la commodité des débitans, qui veulent faire de l'eau d'anis, sans avoir la peine de distiller, ni de faire infuser ; c'est donc pour ceux qui ne savent pas distiller, ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des débitans qui avec une pinte d'esprits d'anis font dix pintes de cette liqueur ; d'autres douze, d'autres quinze, d'autres enfin en font jusqu'à vingt, en le

mêlant avec de l'eau-de-vie blanche, autant qu'il en faut pour le degré de force que chacun d'eux veut donner à sa liqueur : mais cependant pour qu'elle ait le goût de ce grain, il faut que cette pinte fourniſſe aſſez pour couvrir tout, & que ces quantités ci-deſſus de liqueurs ſentent ſuffiſamment le fruit ; il n'eſt queſtion pour cela, que d'un peu de raiſonnement, qui n'eſt qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter : s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis, liqueur fine, il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'eſprit, deſtinée à faire vingt pintes d'eau d'anis.

Ainſi pour faire de l'eſprit d'anis, il faut mettre dans l'alambic de l'eau-de-vie & de l'anis, à proportion de ce que vous en voudrez tirer, & mettre auſſi dans ledit alambic de l'eau, à proportion de la quantité d'anis que vous y aurez mis ; afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbite, lorſque vos eſprits ſortiront de l'alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'alambic avec la recette ci-deſſus, ou qu'on n'y met pas la quantité qu'on en doit mettre : c'eſt que tout étant eſprit, on s'expoſe à faire brûler ſa marchandiſe, ou quand les eſprits ſont élevés, l'anis brûle au fond, donne le goût de feu aux eſprits diſtillés, & donne un très-mauvais goût à

l'alambic qu'on auroit par la suite une peine infinie à faire perdre.

Votre alambic ainsi garni, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, & prendrez garde de ne point tirer de flegme; & ces esprits vous les garderez, ou pour votre besoin, ou pour votre commerce.

Recette.

Pour qu'une pinte d'esprit d'anis rende dix pintes de liqueur, vous mettrez dans votre alambic cinq onces d'anis, avec une pinte & demie d'eau-de-vie & une pinte d'eau; vous observerez de ne pas tirer de flegme, parce qu'infailliblement vos esprits blanchiroient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez sept onces & demie d'anis que vous ferez distiller avec la même quantité d'eau-de-vie que dans la recette précédente, & ajouterez seulement à l'eau qu'il faut dans la premiere, une chopine pour cette seconde.

Pour que l'esprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces d'anis, que vous distillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie que nous avons fixée pour les deux premieres, & ajouterez encore pour cette troisiéme recette une chopine d'eau de plus que la quantité dite pour la seconde recette.

CHAPITRE LIX.

Du Fenouil.

LA semence, ou graine de fenouil, est assez semblable à celle de l'anis, avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie : ce qui fait qu'on confond assez souvent le fenouil & l'anis, & même on vend à Paris cette graine pour celle de l'anis, quand on crie l'anis verd. Il y a du fenouil dont la semence est amere : telle est celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre espece de fenouil dont la graine est douce ; mais c'est toute la différence qu'il y ait entr'elles, car d'ailleurs elles sont parfaitement semblables. Les Distillateurs font de la semence de fenouil un fort grand usage : elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Distillateurs, pour peu qu'ils soient connoisseurs, savent discerner ces deux semences, & ne s'y trompent pas. Le fenouil a toujours un goût tant soit peu sauvage & plus sec que l'anis : ce n'est pas que ce goût sauvage ôte quelque chose à la bonté & au mérite de la liqueur, tant s'en faut, ce goût même la rend plus agréable, ainsi que nous le dirons après : elle est la base de l'eau de fenouillette, &

entre aussi dans beaucoup de liqueurs compliquées.

Pour faire l'eau de Fenouillette.

L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connoisseurs qui sachent véritablement la distinguer : celle-ci a un petit goût sec & sauvage qui ne déplaît pas : elle a passé, dans ces jours de mode, pour une des meilleures liqueurs : ce goût anisé & sauvage fait une espece de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus estimée, qui se soutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître & la bien choisir : la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée & plus cannelée que celle de l'anis : la meilleure est celle qui est la plus blanche : la jaune ne vaut rien ; la bonne est d'un jaune pâle : celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a souffert sur la plante ; elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, & souvent a un mauvais goût.

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, si vous vou-

lez, le piler, son goût se développera mieux ; & son parfum sera plus considérable. Vous garnirez ainsi votre alambic ; vous mettrez votre fenouil, pilé comme nous avons dit, avec de l'eau & de l'eau-de-vie en quantité raisonnable : ensuite mettez votre alambic, ainsi garni, sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs, c'est à-dire, sans y laisser les flegmes, parce que le fenouil est de toutes les graines celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous mettrez votre esprit-de-vin distillé dans ce sirop, remuerez bien le tout pour le mêler, & le passerez à la chausse.

C'est ainsi que se fait l'eau de fenouillette : & comme tout est essentiel dans ce Chapitre, nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonstance, s'ils veulent la bien faire.

Recette pour six pintes d'eau de Fenouillette.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de fenouil, vous mettrez le tout dans l'alambic, en y joignant une chopine d'eau ; & vous prendrez, pour faire le sirop, une livre de sucre & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité en liqueur double.

Pour six pintes d'eau de fenouil double vous mettrez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus, & un tiers d'eau de moins, c'est-à-dire, deux pintes pour votre sirop avec trois livres de sucre.

Recette pour pareille quantité en liqueur fine & seche.

Vous passerez toute l'eau-de-vie à l'alambic, ainsi qu'à la seconde recette; vous mettrez trois onces de fenouil, deux pintes d'eau, une livre & demie de sucre pour faire le sirop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur pour la fenouillette de l'Isle de Rhé, vous n'aurez qu'à ajouter du macis à votre recette double, ou à celle-ci : c'est précisément la seule différence qu'il y ait de celle-là à celle qui se fabrique à Paris.

CHAPITRE LX.

De la Coriandre.

LA graine de coriandre est ronde, elle est d'un mauvais goût quand elle est fraîche ; mais elle devient très-douce & d'un goût agréable en vieillissant & quand elle est desséchée : on ne se sert dans la distillation que de graine de coriandre séche ; elle est stomachale & cordiale, bonne pour les maladies occasionnées par les vents : on en fait le même usage que de toutes les autres graines : on en tire des esprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de coriandre : elle entre dans les recettes compliquées, dans l'eau de mélisse & autres eaux d'odeurs ; mais elle est aussi de toutes les graines ou semences qu'emploie le Distillateur, la plus ingrate pour la quintessence, & je ne crois pas qu'on en puisse tirer : elle a plus d'esprit volatil que d'huile essentielle.

Pour faire l'eau de Coriandre.

Pour bien faire l'eau de coriandre, il faut bien choisir cette graine. Voici à quelle marque on peut distinguer celle qui est la meilleure. Il faut qu'elle soit d'un blanc jaune comme elle est dans sa nouveauté, ou même

un peu rousse ; si elle est d'un roux foncé, elle est trop vieille ; si elle est grisâtre, c'est une marque qu'elle a souffert sur la plante : & pour se tromper moins dans le choix, il faut la prendre au goût, la mâcher ; si elle est douce & de bonne odeur, vous pouvez l'employer hardiment & en toute sûreté. Cette graine est trop légere pour juger de sa bonté par sa pesanteur : elle n'a aucune substance huileuse comme les autres graines : aussi elle se clarifie facilement, & on ne risque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine est creuse & très-légere ; il faut nécessairement la piler pour l'employer, afin de développer son parfum. Cette graine, au défaut de substance quintessencieuse, a beaucoup d'esprits volatils qui montent dans la distillation avec les premiers esprits, lorsque la coriandre a été pilée. Vous éviterez quand vous la distillerez de tirer des flegmes ; vous la mettrez comme les autres graines dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout suivant les recettes que nous en allons donner ; & quand vous aurez fait fondre du sucre dans de l'eau fraîche, qui est le sirop ordinaire, vous verserez vos esprits dans ce sirop, les mêlerez bien ensemble le sirop & les esprits, en les remuant, & passerez ensuite ce mêlange à la chausse.

La recette maintenant va régler les quan-

tités de chaque chose qui entre dans cette liqueur.

Recette pour six pintes d'eau de Coriandre.

Prenez trois pintes & chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre, tirez vos esprits sur un feu modéré : une livre de sucre & trois pintes & demi-septier d'eau pour faire le sirop.

Si vous faites du plus commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & réserverez l'autre tiers pour mettre avec les esprits dans le sirop.

Si vous voulez faire du fin & sec, ou du double & moëlleux, vous ferez une division de recette en même proportion que celle que nous avons donnée à l'eau de fenouillette.

CHAPITRE LXI.

De l'Angélique.

Les Distillateurs emploient toute cette plante ; mais c'est sur-tout de la graine qu'ils font le plus d'usage. Cette graine a la figure d'un croissant ; elle est plate & un peu blanche, très-légere, mais beaucoup moins que celle de la coriandre, peu huileuse, & qui par conséquent ne rend pas beaucoup

de quintessence. La graine est de toute la plante la partie dont on tire le meilleur parti ; elle rassemble en elle tout le parfum de la plante entiere, & le sien d'autre part ; & rend aussi plus en esprits que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, & l'emploient toute entiere, parce que la tige, la racine, les branches & les feuilles ont, à peu de chose près, le même goût.

Quoique le Distillateur puisse se servir de toute la plante, il n'emploie guère que la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine avant que de l'employer pour développer son parfum ; elle abonde plus en goût & en odeur que toute autre graine, elle foisonne aussi beaucoup. Ce seroit en un mot la meilleure des graines à employer, si elle n'étoit pas si chere.

Pour faire l'eau d'Angélique.

Quand vous voudrez faire cette liqueur ; vous choisirez de la graine de l'année, qui ait tous les signes de bonté décrits plus haut ; vous la mâcherez pour en juger au goût : l'odorat même vous instruira assez de ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'angélique, vous la pilerez & la mettrez dans l'alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits

de cette graine ainsi préparés par la trituration, monteront assez vîte. Ainsi, c'est à vous de faire attention aux flegmes, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique, vous les mettrez dans le sirop que vous aurez soin de faire pendant que l'alambic sera sur le feu, en faisant fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, & remuerez le tout pour le mêler avec le sirop : ensuite vous passerez ce mêlange à la chausse ; & si c'est en commun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & mêlerez ensemble le sirop, le tiers d'eau-de-vie réservé, & les esprits d'angélique distillés, que vous passerez, comme il est dit ci-dessus, à la chausse ; & quand ces mêlanges seront clarifiés, votre liqueur sera faite. Vous pourrez vous servir de cette derniere observation pour toutes les liqueurs communes faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il est possible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique est toujours plus blanche que jaune ; & plus elle est blanche, meilleure elle est. Celle qui est vieille tire sur le roux, celle qui a souffert sur la plante a ordinairement une couleur qui tire sur le noir : faites attention à toutes ces circonstances.

Il nous reste une petite remarque à faire ; c'est que, lorsque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la racine de cette plante, il faut prendre garde si la graine est mûre ; & si elle est dans sa parfaite maturité, le reste de la plante sera bon à employer aussi.

Recette pour environ six pintes d'eau d'Angélique.

Prenez une once d'angélique que vous pilerez bien, faites distiller avec cette angélique ainsi préparée trois pintes & chopine d'eau-de-vie : mettez pour faire le sirop une livre de sucre, que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine & seche, ou double ou moëlleuse, nous vous renvoyons au Chapitre LIX de l'eau de fenouillette.

CHAPITRE LXII.

Du Geniévre.

POUR faire de l'eau-de-vie du genievre, il faut écraser le grain, le mettre dans un vaisseau où il puisse fermenter, au bout de quelques jours, il fermentera & acquerra une qualité spiritueuse & vineuse ; quand vous vous appercevrez que votre genievre

aura acquis par la fermentation assez de force, vous le passerez à la chaudiere, & vous tirerez de l'eau-de-vie de genievre; vous pourrez, si vous le voulez, faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour lors le marc à la presse, & vous en exprimerez le jus; vous mettrez ce jus dans la chaudiere ou dans un alambic, ce qui n'est sujet à aucun inconvénient; au lieu qu'il arrive ordinairement, lorsqu'on met le marc dans la chaudiere, que la chaleur l'enleve, le fait monter au chapiteau, le tuyau s'engorge, & on risque de mettre le feu; & le jus n'expose jamais à de semblables inconvéniens. Mais si vous mettez le marc dans la chaudiere, ménagez bien votre feu, parce que ce grain est fort sujet à monter, & je ne répondrois pas de ce qu'il en pourroit arriver.

Comment on fait de l'eau de Genièvre en liqueur.

Pour faire l'eau de genievre en liqueur; vous pilerez une certaine quantité de baies de genievre, selon qu'il sera porté par vos recettes; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut observer quand on distille du genievre, qu'il faut mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines, pour imbiber à fond les baies

de genievre, & donner aux esprits la facilité de sortir, sans que le genievre s'attache au fond de la cucurbite.

Et comme le genievre est fort sujet à monter, crainte qu'il n'engorge le tuyau, vous aurez grand soin de votre alambic, & vous graduerez bien votre feu, de peur d'accident ou de perte, comme nous l'avons fait voir dans nos Chapitres des accidens qui peuvent arriver en distillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le sirop: si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, comme nous avons dit aux Chapitres précédens, & mêlerez le tiers réservé & non distillé, avec le sirop & les deux tiers distillés, & passerez le mêlange à la chausse, quand il sera clair votre liqueur sera faite.

Pour bien choisir le genievre, il faut toujours faire attention s'il est nouveau, vous le connoîtrez facilement à ces marques: il faut que les baies de genievre soient rondes, bien pleines, & bien noires: car si elles sont seches & ridées elles ne valent plus rien. Comme ce fruit est fort sujet à s'échauffer, il faut sentir s'il n'a point un goût aigre; s'il l'a, il a fermenté, & ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connoît encore mieux, par

une certaine moisissure qui paroît sur le grain ; & dans le genievre que vous acheterez, si vous trouvez des grains secs, le genievre n'est pas nouveau.

Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le genievre ; & s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour sûr qu'il n'est pas nouveau ; & il est d'ailleurs rare que le genievre n'ait un goût aigre & échauffé quand il est vieux.

Une remarque essentielle à faire sur cette graine, c'est qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quintessencieuse, ce qui est sans contredit la meilleure partie de son parfum : cette partie est difficile à extraire.

En général, le genievre des montagnes est toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider sur sa qualité que tout ce que nous en pourrions dire.

Recette pour six pintes d'eau de Geniévre ; liqueur simple.

Pour faire six pintes d'eau de genievre ; en liqueur simple, vous pilerez un demi-litron de baies de genievre que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre alambic : vous prendrez une livre & un quart de sucre, & trois pintes & demie d'eau pour faire le sirop.

Recette pour pareille quantité en eau double.

Pour faire la même quantité en eau ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, deux pintes & demi-septier d'eau pour le sirop, & augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie. Pour la même quantité en liqueur seche, il faut suivre la recette du fenouil, quant au sirop & à l'eau-de-vie, & mettre un demi-litron de genievre.

CHAPITRE LXIII.

DU CÉLERI.

Pour faire l'eau de Céleri.

PRENEZ de la graine de céleri qui soit fraîche, nouvelle & de bon goût. Pour la choisir bien, prenez la plus grise, la plus pesante, & celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en est altéré, elle n'est pas propre à la distillation : comme elle est d'un goût fort, & qui se communique aisément, il en faut très-peu mettre, parce que si la liqueur étoit forcée en graine, elle ne vaudroit rien : vous n'en mettrez donc que la quantité portée dans la recette. Quand vous l'aurez choisie, ainsi que nous venons de dire, vous la pilerez, vous la mettrez dans

votre alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau ; & ferez distiller votre recette à feu ordinaire & modéré : vous prendrez garde de tirer des flegmes, si vous voulez que votre liqueur soit délicate. Quand vous aurez distillé vos esprits au céleri, vous les mêlerez avec le sirop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre que vous aurez fait fondre dans de l'eau fraîche ; & le mélange étant bien fait, vous passerez votre liqueur ; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Cette liqueur n'est pas aussi bonne quand on la boit dans sa nouveauté, que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire, ainsi je conseille à ceux qui aiment cette liqueur de la mettre dans des bouteilles bien cachetées, & de l'oublier jusqu'à ce tems là. Ceux qui aiment cette liqueur pourront en faire assez pour en avoir toujours de la vieille, quand ils en feront de nouvelle ; & ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque verront la vérité de ce que j'avance à ce sujet.

Recette pour environ six pintes d'eau de Céleri commune.

Vous pilerez deux gros de graine de céleri que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes d'eau de-vie, une livre de sucre, & trois pintes d'eau pour faire le sirop.

Recette

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, fine & seche.

Sur quatre pintes d'eau-de-vie, vous mettrez deux pintes d'eau, deux livres & demie de sucre, & trois gros de graine de céleri pilée.

CHAPITRE LXIV.

Du Persil.

LA graine de persil, dont les Distillateurs font usage pour l'eau de persico, est une semence menue, arrondie, cannelée sur le dos, d'un goût aromatique & piquant. Elle entre dans le vespetro, dans la recette de l'eau des sept graines & dans plusieurs autres recettes. Elle est la base de l'eau de persico, dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Eau de Persico.

Quand vous aurez choisi la graine de persil qui soit fraîche, & qui ait le goût de la plante (car elle seroit vieille ou gâtée si elle avoit un goût étranger), vous la pilerez & la mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, ainsi qu'il sera dit dans la recette. Vous distillerez cette recette à un feu tempéré; quand vos esprits seront

distillés, vous les verserez dans un sirop qui se fera avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, ainsi qu'il se fait ordinairement, & passerez le tout à la chausse; quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Persico.

Mettez trois pintes & chopine d'eau-de-vie dans votre alambic, & une demi-once de graine de persil pilée; & pour le sirop, une livre de sucre & trois pintes & demie d'eau.

CHAPITRE LXV.

Eau des sept Graines.

L'EAU des sept graines est composée d'une partie de celles que nous avons définies ci-dessus; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, & de trois autres graines dont nous parlerons au ratafia de vespetro, auxquelles vous pourrez ajouter l'anette.

L'ANETTE.

L'anette est la graine d'une plante appellée l'anet. Ses semences sont ovales, applaties & cannelées sur le dos, d'une odeur forte, d'un goût piquant & aromatique: elle sert aux Distillateurs dans plusieurs li-

queurs, comme l'eau des sept graines, dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Venus, dans le ratafia de vespetro, & on en tire des quintessences, comme de toutes les autres graines.

Pour faire l'eau des sept Graines.

Vous prendrez de toutes les graines susdites les quantités portées par vos recettes, que vous choisirez suivant les instructions que nous avons données de la bonté de chacune dans les Chapitres qui en traitent. Votre choix fait, vous pilerez vos graines; car il est toujours meilleur de les piler; tout se développe mieux quand elles le sont, les esprits ont une issue plus facile, & le goût des matieres qui entrent dans les recettes se communique plus facilement aux esprits de l'eau-de-vie. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & le double d'eau de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines, au genievre près, à cause des quantités & de la différence des graines. Votre alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu modéré : il ne faut pas tirer de flegme si vous voulez que votre liqueur soit délicate.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez vos esprits dans ce sirop, le passerez à la

chausse ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite.

L'eau des sept graines est infiniment supérieure au ratafia de vespetro, quoique ce soit les mêmes choses en même ou différente quantité ; mais l'une est l'ouvrage de la distillation, l'autre n'est qu'une infusion. La distillation lui donne du brillant, & ne tire que ce qu'il y a de plus fin ; au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelque mauvais retour. On perd doublement aux infusions : premiérement, pour le goût qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées ; enfin sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible, & d'ailleurs sur l'eau-de-vie qui a imbibé les graines.

Recette pour six pintes d'eau des sept Graines.

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demi-once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demi-once de carvi, demi-once de chervi ; vous pourrez y ajouter demi-once d'anette & de daucus ; trois demi-septiers d'eau dans l'alambic, & prendrez pour faire le sirop une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXVI.

Du Caffé.

LE caffé est un grain, ou le fruit d'un arbre qu'on ne trouve pas en Europe : le caffé qui nous vient du Levant est le meilleur & le plus estimé : il est verd, plus pesant & de meilleur goût. Il y a plusieurs especes de caffé, différentes en grosseur, couleur & goût. Le caffé qu'on appelle le moka, tient à Paris le premier rang : quelque bon qu'il soit, il n'est cependant pas comparable au caffé du Levant. Il y a le caffé de la Martinique qui passe pour la meilleure espece de tous les caffés des Isles. Sa couleur est d'un gris cendré ; ses grains sont petits. Après celui-là, nous avons le caffé Bourbon, c'est la plus belle espece de tous les caffés, & celui que toutes sortes de personnes jugeroient le meilleur à l'apparence : il est le plus menu de tous & d'une couleur verte, il paroît toujours frais ; il a enfin l'apparence plus séduisante que le moka ; les connoisseurs s'y trompent eux-mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le distinguer ; c'est que dans le moka il se rencontre assez ordinairement des grains écornés, & que le caffé est d'une couleur blan-

che tirant sur le jaune, mais le caffé Bourbon est toujours plus verd, & ses grains sont toujours entiers. Il y a encore une marque qui ne trompe guère sur le caffé de Moka, c'est qu'il vient dans des balles couvertes d'une espece de natte, faite avec des feuilles de palmier; c'est le seul qu'on voit arriver avec cet emballage: on le connoît encore en le brûlant, il s'enfle moins que les autres, & se tient presqu'au même état; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce sillon qui semble le partager en deux parts. A toutes ces marques, il est presqu'impossible de s'y méprendre, & sur-tout à la derniere qui n'est pas impraticable, puisque les Marchands vous permettent de tirer d'une poche ou sac, & du milieu même, du caffé pour le brûler & l'éprouver: & quand vous auriez pu vous tromper à toutes les marques ci-dessus, vous ne vous tromperiez pas au goût & à l'odeur en le brûlant, & cette épreuve vous fera connoître s'il est verd ou mariné, & s'il n'a pas d'autre mauvais goût. Le caffé de S. Domingue est le caffé commun. Nous en avons de plusieurs autres especes communes. Il y a encore une espece de caffé qu'on appelle le caffé de Java; celui-là & celui de S. Domingue sont gros & d'un prix commun: le plus grand usage qu'on en fait est de le faire rôtir, de le moudre; & de cette poudre de caffé on fait une infu-

sion, ou teinture, dont on fait à présent usage par-tout. Les Distillateurs en tirent l'esprit & la quintessence, & en font une liqueur appellée l'eau de caffé, parce que ce grain en est la base ; & c'est de cette eau dont nous allons parler & donner les recettes.

Eau de Caffé.

Pour faire de bonne eau de caffé, il faut employer le caffé du Levant ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choisi, sur ce que nous venons d'en dire, vous le brûlerez comme si vous vouliez faire la teinture du caffé, & en mettrez dans l'alambic la quantité qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les esprits ; ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche pour faire un sirop à l'ordinaire ; & quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits que vous aurez tirés, les mêlerez bien avec le sirop ; & quand le sirop & les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez ce mêlange à la chausse ; & quand il sera clair, la liqueur sera faite, & on pourra la vendre sur le champ. La nouveauté dans cette liqueur est bonne, & la vieillesse n'y ajoute rien.

Recettes pour six pintes d'eau de Caffé.

Vous emploierez une once de caffé rôti & moulu, trois pintes & demi-septier d'eau-

de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic, avec la recette ci-dessus; & prenez, pour faire le sirop, une livre un quart de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

Recette pour six pintes d'eau de Caffé fine & seche.

Vous emploierez pour faire cette liqueur fine & seche, une once & demie de caffé rôti & moulu, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic. Pour faire le sirop, vous prendrez quatre livres de sucre que vous ferez fondre dans deux pintes & demi-septier d'eau, & même presque chopine: ayez soin de distiller ces deux recettes à un feu tempéré; car le caffé est sujet à monter: on courroit risque, sans cette précaution, & celle de mettre de l'eau dans l'alambic, de faire engorger le chapiteau, & de brûler les endroits où l'on distilleroit.

CHAPITRE LXVII.

Du Chocolat.

LE chocolat est une confection, ou breuvage, composée de plusieurs drogues broyées & mises en pâte avec le cacao, la vanille, le sucre, la cannelle, &c. on en fait des

tablettes brunes, qu'on pulvérise, & qu'on délaie dans l'eau bouillante. Philippe-Sylvestre Dufour, Marchand de Lyon, dans son Traité du thé, du caffé, du chocolat, a ramassé tout ce que les Auteurs ont dit du chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues ou matieres qui entrent dans le chocolat. Les seules que nous employons sont le cacao & la vanille : c'est de la vanille sur-tout dont nous avons besoin pour l'eau de chocolat, dont nous allons donner la recette dans ce Chapitre.

Cette liqueur a tenu à sa naissance le premier rang parmi les liqueurs chaudes : le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compose le chocolat est sur-tout la vanille & le cacao, ce sont ces deux fruits qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat : il semble qu'il seroit plus à propos d'employer le chocolat même, puisque dans sa composition se trouvent la cannelle & d'autres drogues très-cordiales ; mais l'expérience a démontré que cette façon étoit impraticable. C'est donc au cacao & à la vanille seuls qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un & l'autre comme si vous vouliez faire du chocolat : vous broierez ensuite le cacao seulement, & laisserez la vanille sans la piler : vous les mettrez ensemble dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous les distillerez à un feu or-

dinaire, & ne tirerez point de flegmes. Quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un sirop que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : vous passerez la liqueur à la chausse, & quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour faire l'eau de Chocolat simple.

Prenez deux onces de cacao, trois gros de vanille, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre, & deux pintes trois demi-septiers d'eau.

Recette pour la même liqueur double.

Prenez une once & demie de cacao, six gros de vanille, quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, & deux pintes & chopine d'eau pour le sirop.

CHAPITRE LXVIII.

Des Liqueurs compliquées.

APRÈS avoir donné jusqu'ici nos recettes simples en fruits, fleurs, aromates, vulnéraires, épices, fruits à écorces, graines, nous passons aux liqueurs de recettes compliquées. Nous appellons liqueurs compliquées, les liqueurs d'alliage, ou celles dont les noms

n'annoncent aucunes fleurs, fruits, graines ou épices qui en soient la base.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes, & demandent aussi une conduite différente. C'est le goût du Distillateur qui les dirige sur celui du Public.

L'eau d'Or.

Cette liqueur est connue depuis longtems. Il semble que la recette en devroit être invariable; cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font de fruits: d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'or, je prends le citron dans sa maturité, avec toutes les qualités décrites ci-dessus, de la canelle choisie, & pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, selon la quantité que nous prescrirons dans la recette. Vous couperez les zestes du citron, comme nous l'avons dit, c'est-à-dire, de façon que vous n'enleviez que la partie quintessencieuse, sans couper de blanc, & sans laisser de jaune, s'il est possible. Vous pilerez la canelle & la coriandre; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans votre alambic, garni de la recette ci-dessus, avec les zestes, de l'eau & de l'eau-de-vie; & votre alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu tem-

péré, & vous tirerez vos esprits avec un peu de flegme, à cause de la canelle, dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'avec les flegmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits aussi-tôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre sirop pendant le tirage: ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le sirop; & après vous y verserez doucement du caramel, comme il est dit dans le Chapitre sur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mêlange votre caramel, jusqu'à ce que l'œil vous ait assuré que vous avez attrapé le vrai point: vous la passerez ensuite à la chausse; & quand votre liqueur sera claire elle sera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chausse où vous auriez fait passer auparavant de l'escubac, il faut mêler celle qui y aura passé avec celle qui n'y aura pas passé, & votre couleur d'or sera parfaite. Il faut y mettre ensuite autant de feuilles d'or que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur: vous agiterez la bouteille jusqu'à ce que les feuilles d'or soient assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille ou l'aîle d'un moucheron: ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille que vous remplirez.

Recette pour six pintes d'eau d'Or.

Prenez trois citrons ordinaires, un gros de coriandre, deux gros de canelle, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, trois pintes & demi septier d'eau, avec une livre & un quart de sucre pour faire le sirop, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic avec vos recettes ci-dessus pour qu'elles ne brûlent pas, & tirerez un peu de flegme, ainsi que nous avons dit.

Cette liqueur enfin est très-bonne, en ajoutant un gros de graine de carotte, un citron, & de plus, la même quantité de canelle & de coriandre, c'est-à-dire, pour six pintes, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes d'eau pour votre sirop; votre couleur & feuilles d'or comme à l'eau d'or commune. Si vous vouliez cette liqueur en double; observez les regles des autres Chapitres, & vous aurez une liqueur très-exquise.

CHAPITRE LXIX.

De l'eau d'Argent.

LA plupart des Distillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or & pour l'eau d'argent; mais pour donner un goût différent

à l'eau d'argent, & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prends du citron ; mais au lieu de coriandre & de canelle, j'emploie le girofle & la graine d'angélique, pilés ensemble ; & la liqueur, comme il est facile de juger, se trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu que pour l'eau d'or ; & quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver du plus beau sucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans ce sirop, & passerez le mêlange à la chausse, & quand la liqueur sera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent ; & vous ferez pour cela comme nous avons dit au Chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agiterez de même dans une petite bouteille où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviserez en chaque bouteille par proportion égale, que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matieres qui composent cette liqueur.

Recette pour six pintes d'eau d'Argent.

Vous prendrez les zestes de trois citrons ordinaires, un gros d'angélique pilé, avec huit clous de girofle, que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & une chopine d'eau.

Pour le sirop, vous prendrez trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre de sucre, le plus fin qu'il sera possible de trouver. Il faut encore observer qu'il faut tirer pour cette liqueur un peu de flegme, à cause du girofle, si l'on veut que le goût de cette épice se sente dans la liqueur.

CHAPITRE LXX.

De l'eau d'Abricots, de l'eau de Noyaux, & les qualités des Amandes propres à la faire.

L'Eau d'abricot est fort estimée ; & la façon de la faire est fort simple, très-facile. C'est une espece de ratafia : le fruit ne passe point à l'alambic : on se sert de l'eau de-vie tout simplement ; on pourroit bien se servir de l'esprit-de-vin ; mais cela n'est pas absolument nécessaire, il est même inutile, à moins que ce travail ne soit commandé.

L'eau d'abricot se fait avec le sirop d'abricot confit : lorsque l'on tire les abricots confits de leur sirop pour les faire sécher, on a soin de prendre tout de suite le sirop, sans mêlange d'autres : vous en mettrez une partie dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugez à propos, selon la force que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce

sirop est bien mêlé avec l'eau, vous y mettrez de l'eau-de-vie, afin que cette liqueur soit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot, qui est assez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots ou de pêches; & au défaut de celles-là vous pourrez employer des amandes ameres: il faut les piler à sec, sans y mettre d'eau; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans la liqueur. Il faut observer qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le sirop d'abricot avant que votre eau-de-vie y soit; car la liqueur pourroit se blanchir, & auroit de la peine à se clarifier: il ne faut donc les y mettre que lorsque vous y aurez mis votre eau-de-vie: il faut aussi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or.

Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer que quand elle sera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes seront dans le sirop, vous la passerez à la chausse; & lorsqu'elle sera claire-fine, vous la mettrez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le tems de se faire, s'il s'en fait; mais cette liqueur dépose ordinairement; & quand vous l'aurez laissé reposer quelque-tems, si elle a déposé, vous la soutirerez, & remettrez votre liqueur ainsi clarifiée dans d'autres bouteilles.

L'eau de noyau peut se faire avec l'amande

de pêche, ou d'abricot, celle de cerise ou de prune; mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser: d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas; s'ils le sont trop, ils se fondent en huile; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étoient pas mûrs, ils se gâtent, & en les pilant ils gâtent les autres, & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur est d'employer des amandes ameres, que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées: vous ôterez celles qui pourroient être gâtées; car une amande de gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font sentir & lui donnent le goût d'huile: vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du sirop d'orgeat.

Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parce que si vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier.

Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand il sera fondu, vous mettrez dans ce sirop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien,

pour que l'un & l'autre se pénetre bien : ensuite vous mettrez dans ce mêlange vos amandes pilées, pour passer ensuite le tout à une grande chausse.

Observez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans le sirop avant d'y mettre les amandes : parce que si vous mettiez les amandes dans le sirop avant que l'eau-de vie y eût été mise, infailliblement elles feroient le lait, ce qui empêcheroit entiérement la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la disposition par le pilon de se tourner en huile ; & l'autre n'étant pas si échauffée conservant son lait, on donneroit tout d'un coup à l'eau de noyau toutes les mauvaises qualités de nébuleuse & d'huileuse, contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir nos Lecteurs.

Enfin quand votre liqueur sera faite, ainsi que nous venons de le dire, vous la ferez passer à une grande chausse, & quand elle sera claire, votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la distillation, & si on se sert des amandes ameres d'amandier, elle n'a pas besoin non plus d'infusion ; elle prend autant le goût du fruit qu'il lui en faut, en passant à la chausse sur les amandes pilées.

Si on veut distiller les amandes pour cette liqueur, elle a un goût d'huile détestable ; si vous faites infuser vos amandes,

elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

Recette pour l'eau de Noyau.

Pour vingt pintes de cette liqueur, prenez douze pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, neuf pintes d'eau, & une livre d'amandes ameres.

Recette nouvelle.

Prenez les noyaux de cent pêches en sortant de leurs fruits, cassez-les sur-le-champ sans piler les amandes : vous mettrez la coque cassée, avec les amandes, dans deux pintes d'esprit-de-vin ; & un mois après, vous passerez vos esprits que vous mêlerez avec le sirop que vous aurez fait avec trois livres de sucre & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau d'Abricot.

Cette recette n'est pas bornée : le goût & le profit qu'on y peut faire sont les seules regles que nous donnons aux Distillateurs pour la fabrique de cette liqueur.

Je suppose, pour faire du bon, qu'on veuille faire d'une livre de sirop deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de sirop dans une pinte dont vous remplirez le reste d'eau : vous y ajouterez encore un poisson d'eau, avec lequel vous rincerez la pinte ; & après vous mesurerez une pinte d'eau-de-

vie que vous mettrez dans le sirop, avec huit amandes ou noyaux pilés, & lorsque vous aurez bien mêlé le tout, vous pourrez le colorer, ou attendre que votre liqueur ait déposé; & quand vous l'aurez soutirée, vous la colorerez, & pourrez encore la passer à la chausse, si elle n'étoit pas assez claire.

CHAPITRE LXXI.

De l'eau de Mille-fleurs.

L'EAU de mille-fleurs étoit autrefois en grand renom lorsque l'ambre étoit en usage; car l'ambre étoit la base de cette liqueur, & les Parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de Chypre & de mille-fleurs aux esprits-de-vin, avec l'ambre, comme autrefois, & je crois, qu'ils font encore mieux.

Les Distillateurs-Liqueuristes ne peuvent pas faire de même, ils ont aboli totalement l'ambre. Pour la rapprocher de sa premiere recette, il faut donc choisir quelque chose qui ne soit pas l'ambre & qui pourtant ait un goût musqué.

Voici ce que je pense qu'on peut employer de mieux. Il faut prendre du citron de Portugal, parce qu'il a plus de parfum que toutes les autres especes.

Vous prendrez ensuite du macis, qui est

l'épice la plus musquée & la plus douce de toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré & aromatique ; vous choisirez donc le citron, le macis, & l'angélique, selon les qualités que nous avons dites.

C'est le choix que j'ai jugé le plus analogue à la recette de l'eau de mille-fleurs ; & tout le monde saura que, si cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle sera toujours un alliage des plus agréables, & que ce parfum qui est ambré en a tout l'agrément sans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériser l'angélique & le macis dans un mortier, & couper les zestes du citron de la même façon qui est dite dans le Chapitre XLI du citron, & mettre vos zestes dans l'alambic, avec l'angélique & le macis ; vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous ferez un feu ordinaire & mettrez votre alambic dessus, & tirerez vos esprits sans flegme. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; mais vous n'emploierez pas tant d'eau pour ce sirop que pour les autres, afin que la couleur que vous mettrez n'affoiblisse pas votre liqueur : j'aurai soin d'en déterminer la quantité dans la recette. Lorsque votre sucre sera fondu, vous mettrez vos esprits dans ce sirop, le remuerez pour bien mêler les esprits, & après vous y jetterez votre couleur faite, ainsi que nous avons dit dans le Chapitre XXX ;

il faut observer qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le sirop, avant d'y avoir mis les esprits ; car elle seroit moins belle : mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlé les esprits ; vous les passerez à la chausse, & lorsque cette liqueur sera claire, vous la mettrez en bouteille.

Recette de l'eau de Mille-fleurs.

Vous prendrez pour faire cette liqueur trois citrons moyens, demi-once d'angélique, un gros de macis, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic.

Pour le sirop, vous prendrez une livre de sucre, trois pintes d'eau, & un demi-septier d'eau-de vie pour faire la couleur.

Prenez garde de ne mêler aucun ratafia avec l'eau de mille-fleurs, car les acides feroient tourner votre couleur, sans pouvoir la faire revenir. Vous pouvez la faire en double, en combinant la recette comme les précédentes : elle est excellente.

CHAPITRE LXXII.

Des Eaux Cordiales.

POUR bien faire l'eau cordiale, inventée par Coladon de Geneve, il faut prendre des zestes des plus beaux citrons de Portugal, dans leur exacte maturité; il faut que lesdits citrons soient employés bien frais; vous mettrez double fruit, & distillerez votre recette sur un feu un peu vif, vous ne tirerez point de flegme. Vous ferez un court sirop, dans lequel vous mettrez très-peu de sucre, afin que votre liqueur soit seche, & mettrez vos esprits lorsqu'ils seront tirés, dans le sirop, & le passerez à la chausse; & aussitôt que votre liqueur sera faite, vous pourrez la livrer si elle est commandée, ou l'exposer en vente, si vous voulez la vendre: la recette vous dira la quantité de chaque chose qui entrera dans la composition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On emploie du jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau & le plus frais qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cé-

drat & quelques grains de coriandre. Vous distillerez les matieres de la recette sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le sirop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés, & passerez le tout à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Il ne nous reste plus qu'à parler de l'eau cordiale de Montpellier. Les Distillateurs de cette ville emploient pour faire cette liqueur, la bergamote, le macis & quelques clous de girofle : autrefois ils y mettoient de l'ambre, mais aujourd'hui on l'a supprimé totalement. Quand vous aurez bien choisi le fruit & les épices, vous couperez les zestes de la bergamote, & pilerez les épices, mettrez le tout ensemble dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, la quantité que nous déterminerons dans la recette ; votre alambic ainsi garni, vous le mettrez sur le feu & distillerez vos recettes sur un feu ordinaire ; & quand vos esprits seront tirés, vous les mêlerez avec le sirop que vous aurez eu soin de faire, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le sirop étant fait, vous y mettrez vos esprits distillés, ferez passer le tout à la chausse pour le clarifier ; & quand votre liqueur aura été tirée à clair-fin, elle sera

sera faite, & en état d'être livrée sur-le-champ.

Recette de l'eau cordiale de Coladon.

Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'alambic, avec une chopine d'eau, les zestes de six beaux citrons, en tirerez les esprits, ainsi que nous avons dit au Chapitre sur la conduite de cette opération, c'est-à-dire, à un feu vif. Pour votre sirop, une pinte & chopine d'eau simplement, avec une livre & demie de sucre; & mettrez encore avec ce sucre une demi-livre de cassonade, pour engraisser la chausse, afin que votre liqueur passant moins vîte, se clarifie davantage: vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité de sucre portée par la recette; vous pourrez l'augmenter ou la diminuer: mais quelque quantité que vous ayez de liqueurs à passer, ne mettez jamais plus de demi-livre de cassonnade; & comme le goût d'à-présent n'est pas celui des liqueurs seches, vous ferez bien d'augmenter le sucre; c'est-à-dire, qu'au lieu d'une livre & demie, vous en pourrez mettre deux livres & plus.

Recette de l'eau cordiale de Jasmin.

Mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & chopine d'eau dans l'alambic, six onces de jasmin d'Espagne, douze gouttes de quintessence de cédrat, deux gros de co-

riandre ; & pour faire le sirop, vous prendrez trois pintes d'eau & une livre & demie de sucre.

Recette de l'eau cordiale de Montpellier.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie ; vous mettrez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie dans l'alambic, avec les zestes d'une bergamote, ou vingt-cinq gouttes de quintessence de ce fruit, deux gros de macis, demi-gros de clous de girofle. Pour faire le sirop de cette liqueur, vous prendrez trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre. Vous pourrez, si vous voulez, faire toutes ces recettes doubles, en suivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'esprit, de fruit & de sucre qu'aux présentes recettes ; & ces liqueurs en liqueurs doubles sont excellentes.

CHAPITRE LXXIII.

De l'eau de Pucelle.

POUR faire l'eau de pucelle, vous prendrez du genievre, le meilleur qu'il se pourra trouver, avec de la graine d'angélique ; vous les pilerez & les mettrez dans la cucurbite de votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & mettrez votre alambic sur le feu.

Il est essentiel d'y mettre de l'eau ; car ces graines pourroient donner une âcreté qui nuiroit à la liqueur, & autres inconvéniens qui gâteroient absolument votre marchandise : ce que nous avons fait observer dans plusieurs endroits de ce Traité. Vous distillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme on fait ordinairement les sirops de toutes sortes de liqueurs : vous mettrez ensuite vos esprits dans ce sirop, avec un peu d'eau de fleurs d'orange : & le tout étant bien mêlé, vous le passerez à la chausse, & quand votre liqueur sera claire elle sera faite.

Cette composition, comme on peut juger par l'exposé & la recette qui suit, ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains sont tombés dans un grand discrédit, si à la place du genievre on peut trouver quelque alliage de goût, je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode ; le moindre changement peut la rajeunir & la faire reprendre. Voici sa recette, telle qu'elle a été jusqu'ici.

Recette pour l'eau de Pucelle.

Prenez deux onces de genievre, une demi-once d'angélique, pilés ensemble, & un demi-poisson de bonne eau de fleurs d'orange, trois pintes & demi-septier d'eau-de-

vie, en tirer les esprits, & trois pintes & demi-septier d'eau pour le sirop, trois livres & un quart de sucre ; mêlez les esprits avec le sirop, & le passez à la chausse, la liqueur sera faite.

CHAPITRE LXXIV.

De l'Eau Divine.

VOICI une de ces liqueurs qui ont besoin de leur nom, pour faire fortune.

La base de l'eau divine est l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviser le goût : les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple : d'autres d'eau de fleurs d'orange double ; & d'autres mettent du néroly dans l'esprit de vin : d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau, de la même façon que nous l'avons dit au Chapitre de l'orange ; & quand elles sont blanchies, ils les mettent dans de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin ; il n'y a point de quantité déterminée pour cela : ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines ou deux mois : après ce tems, ils font leur sirop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement, & quand le sucre est fondu, ils versent leur infusion dans ce sirop, après l'avoir séparé des fleurs,

en le passant par le tamis : ensuite ils passent le tout à la chausse.

Le Distillateur, au contraire, sans toutes ces préparations expédie l'opération plus promptement, plus facilement, & d'une meilleure façon pour la perfection de son ouvrage ; il la met aussi, en sortant de l'alambic, en état d'être livrée, & même bue, si le cas l'exige. Il prend de la coriandre & de la muscade, pilées ensemble, qu'il met dans son alambic, avec de l'eau de fleurs d'orange, ou au défaut d'eau de fleurs d'orange, il met quelques gouttes de néroly qu'il ajoutera à sa recette, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : il pose ensuite son alambic ainsi garni sur un feu ordinaire, & fait distiller sa recette : quand les esprits sont tirés, il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau qu'il jugera à propos, selon le degré de force & d'odeur qu'il veut donner à sa liqueur ; mais pour l'ordinaire on fait cette liqueur moëlleuse plutôt que seche : cependant il ne faut pas se figurer qu'il faille qu'elle soit plutôt douce que seche, moëlleuse que fine, ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre à un certain degré : c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette ; il faut la changer si vous la trouvez trop commune, ou la rapprocher plus du goût général, si vous croyez qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine,

je le dis aussi pour toutes sortes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes mes liqueurs ci-dessus, & celles que je donnerai encore, que pour qu'on ait quelque point fixe, d'après lequel on puisse partir, sans prétendre astreindre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables que les regles que nous avons données pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les Arts un point de conduite qui est de tous les tems.

Je reviens à notre Chapitre. Vous pourrez changer, diminuer ou augmenter votre recette; mais il faut toujours laisser la fleur d'orange pour la base de cette liqueur: vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus, à laquelle vous ferez maître de changer tout ce qu'il vous plaira, pourvu que l'alliage soit raisonné avec les connoissances ci-dessus: vous pourrez toujours, avec un peu de combinaison, faire quelque chose de bon dans les différentes méthodes que vous essaierez.

Recette pour l'Eau Divine en commun.

Vous prendrez pour faire cette liqueur, soixante gouttes de néroly de fleurs d'orange, une once de coriandre, une petite muscade, les zestes de trois beaux citrons; vous distillerez ces matieres avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre pour faire le sirop.

Recette pour l'Eau Divine en liqueur double.

Pour faire cette eau en liqueur double ; vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic ; quatre-vingt dix gouttes de néroly, une once & demie de coriandre, une muscade ordinaire, & le zeste de trois beaux citrons, trois livres de sucre & deux pintes d'eau pour faire le sirop.

Recette pour faire la même eau en liqueur fine & seche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, cent gouttes de néroly, une once & demie de coriandre, une belle muscade, le zeste de trois beaux citrons, deux livres de sucre, & deux pintes d'eau : pour l'ordinaire on fait cette liqueur plus moëlleuse que seche.

Si vous employez de l'eau de fleurs d'orange au lieu de néroly, vous en mettrez à proportion de la force que vous voudrez donner à votre liqueur, en diminuant l'eau du sirop, de la quantité de l'eau de fleurs d'orange que vous mettrez : je conseille aux Distillateurs de se servir plutôt de l'eau de fleurs d'orange que du néroly, pour l'eau divine : elle est plus excellente.

CHAPITRE LXXV.

De l'eau du Pere André.

L'EAU du Pere André porte le nom de celui qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vu les matieres qui entrent dans sa composition, est fort bonne : il est surprenant qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau est un alliage de fleurs qui se rencontrent toutes dans la même saison. Ces fleurs sont la rose, la fleur d'orange, & la giroflée. Il faut pour faire cette liqueur une grande attention. On fait une infusion de rose, ou on en distille certaine quantité. On prend des feuilles de rose en certaine quantité; on les pile, on en exprime le jus : on met ce jus dans l'alambic, avec la giroflée & de la fleur d'orange : il faut distiller le tout ensemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs à grand feu; & lorsque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court sirop chargé de sucre; & votre sirop étant fait, vous mettrez dedans de l'esprit de vin; & après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, & vous passerez le tout à la chausse; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Afin que la fleur d'orange n'absorbe point

l'odeur de la rose & de la giroflée, vous en prendrez la moitié moins : il faut toujours que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites dans les Chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque chose.

Et pour le plus facile, vous pourrez distiller vos recettes à feu nud, en mettant dans votre alambic une quantité d'eau suffisante, pour que vous en puissiez tirer assez pour faire votre sirop avec cette eau de fleurs distillées, sans y mêler d'eau crue.

Recette pour l'eau du Pere André.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau pour en tirer environ trois pintes : mettez ensuite dans l'alambic l'eau d'une demi-livre de rose ; vous ajouterez demi-livre de giroflée, & deux onces de fleurs d'orange ; & l'eau qui sortira de cette recette sera assez forte en odeur pour en faire du fin double.

Pour faire du commun, vous ferez le sirop avec une livre de sucre fondu dans cette eau aux fleurs, avec l'esprit-de-vin de trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie.

Et pour la faire fine, avec la même quantité d'eau aux fleurs, vous mettrez quatre livres & demie de sucre, & l'esprit de quatre pintes & demie d'eau-de-vie.

Enfin, pour la faire seche, vous augmenterez les quantités des fleurs d'un tiers, vous

mettrez quatre livres de sucre, & l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes sont extrêmement compliquées. L'Artiste intelligent, avec les matieres proposées, ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs, en observant de faire un alliage raisonné.

CHAPITRE LXXVI.

De l'eau à la Béquille du Pere Barnaba.

L'Auteur de cette liqueur a fait un alliage de canelle, de branches d'angélique & de racine d'iris : elle n'a d'original que son nom ; car la liqueur elle-même n'est pas mauvaise : le nom a peut-être plus nui à cette liqueur que toute autre chose ; en changeant le nom elle ne déplairoit sûrement pas.

L'iris a un goût ambré & qui approche de la violette. Pour s'en servir, il faut la concasser, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, & pilerez la canelle : vous en garnirez votre alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous distillerez votre recette à petit feu, sans tirer de flegmes, à cause de la racine d'iris.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez le sirop de votre liqueur, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme il se fait ordinairement, & mettrez vos esprits dans ce sirop que vous passerez à la chausse; & quand votre liqueur sera parfaitement clarifiée, elle sera faite.

Recette pour faire l'eau à la Béquille du Pere Barnaba.

Prenez une once d'angélique, une demi-once de canelle, & deux gros de racine d'iris; pilez la canelle & l'angélique, & concassez l'iris en petits morceaux, mettez une chopine d'eau dans l'alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; & pour faire le sirop, une livre un quart de sucre & trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXXVII.

De l'eau de Cédrat blanc.

Nous avons déjà donné diverses recettes de l'eau de cedrat: mais comme les liqueurs que nous allons donner, à commencer par celle-ci, sont les liqueurs les plus fines de la distillation, nous reprenons l'eau de cédrat, pour donner une façon de la faire su-

périeure à celles que nous avons données ci-dessus.

Vous choisirez le cédrat, le meilleur que vous pourrez; vous en couperez légérement les zestes, & les distillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire, & prendrez garde de ne pas tirer de flegmes. Si vous avez des liqueurs de cette espece, commandées hors la saison de ce fruit, & que vous soyez par conséquent obligé d'en faire, vous n'aurez pas besoin de vous en embarrasser beaucoup, parce que, au défaut du fruit, vous emploierez la quintessence du cédrat; mais il faut qu'elle soit fine & bien faite. Il s'en trouve de parfaite; & voici comment vous distinguerez la meilleure, & comme vous en pourrez faire un bon choix: vous en verserez une goutte sur le dessus de votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt, & sur-le-champ vous la porterez au nez, son parfum se fera sentir tel qu'il sera; & vous distinguerez d'abord ses qualités ou ses défauts: vous vous servirez de cette quintessence, après l'avoir bien choisie.

Quelques-uns prétendent que la quintessence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de cédrat: cela peut être vrai, mais je soutiens que quand la quintessence est bonne, la liqueur est parfaite; & que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit

faire, les plus délicats gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre qu'une demi-livre de cassonade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chausse; & si au lieu de six pintes que vous en tirerez, par supposition, vous en aviez vingt à passer; il ne faut toujours que la demi-livre de cassonade. Il est encore à propos de vous faire observer qu'il faut employer, pour cette liqueur, le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

Recette pour six à sept pintes d'eau de Cédrat fin & moëlleux.

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau & deux cédrats moyens; & pour le sirop, quatre livres de sucre, deux pintes chopine & poisson d'eau: si vous employez de la quintessence au lieu de fruit, vous en mettrez soixante-huit gouttes dans l'alambic; & le tout comme il est dit.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Cédrat fine & seche.

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau & trois cédrats moyens, & pour le sirop, deux livres de sucre, & deux pintes d'eau.

Si vous employez de la quinteſſence, vous en mettrez quatre-vingts gouttes dans l'alambic, & tout le reſte de même.

CHAPITRE LXXVIII.

Du Parfait Amour.

APRÈS le cédrat blanc, vient le cédrat rouge ou parfait amour; ces liqueurs ſont les liqueurs du tems. J'aurois tort de dire que le nom de cette liqueur fît ſon mérite, ni qu'on ſe fût pris de fantaiſie pour elle & pour le cédrat blanc. Ceux qui connoîtront un peu la nature du cédrat, conviendront qu'on ne peut trouver en aucun fruit à écorce plus de parfum, plus d'odeur, & rien de plus ſuſceptible d'un travail agréable & avantageux.

On faiſoit autrefois le parfait amour avec l'ambre & la coriandre; mais depuis que l'ambre eſt devenu odieux dans les choſes purement comeſtibles & de goût, il l'a fallu ſupprimer avec la coriandre; & on ne ſe ſert plus que du cédrat, qui a toujours fait la baſe de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui eſt le cédrat ſeul, coloré; ainſi pour faire cette liqueur, vous vous ſervirez de vos recettes de cédrat; ſi ce n'eſt que vous pourrez, au

lieu de sucre, n'employer que la cassonade, comme si c'étoit pour des liqueurs communes, à cause de la couleur; & pour faire votre sirop, vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre, & plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau sur le sirop que vous en aurez mis pour faire votre couleur: de sorte que, si vous employez trois poissons de couleur, vous diminuerez trois poissons d'eau sur le sirop; & lorsque vos esprits seront mêlés avec le sirop, vous y jetterez votre couleur que vous aurez soin de faire comme nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où la façon de faire le rouge & ses nuances est expliquée fort au long. Vous passerez enfin cette liqueur à la chausse; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite.

On peut aussi faire le parfait amour en liqueur seche: ainsi la recette du cédrat & celle du parfait amour sont absolument pareilles, il n'y a entr'elles que la couleur de différence.

CHAPITRE LXXIX.

De l'eau des quatre Fruits.

Les fruits à écorce, comme nous l'avons montré dans chacun des Chapitres qui en traitent, donnent du parfum, des esprits, des quintessences, & chacun d'eux en particulier fait sa liqueur.

Il y a déja du tems que cette liqueur regne, & il semble que la mode ait en sa faveur fixé son inconstance. On a choisi pour la faire les fruits les plus en usage & les meilleurs; tels sont le cédrat, la bergamote, le citron & l'orange de Portugal. Pour réussir maintenant, il faut connoître la qualité de chacun de ces fruits, c'est ce que vous verrez dans les fruits à écorce; la force de leur parfum, la quantité que chacun de ces fruits a de quintessence; enfin comment on doit allier ces fruits pour qu'aucun ne domine spécialement sur les autres; mais que tous, se faisant sentir malgré l'alliage, fassent un ensemble des plus agréables. Le cédrat est de tous les fruits à écorce celui qui a le meilleur parfum. La bergamote est celui qui a le plus d'odeur. Le citron est le plus acide & le moins parfumé, quoiqu'excellent dans son espece. L'orange de Portugal enfin est la plus

douce & la plus quinteſſencieuſe de ces quatre eſpeces.

Or pour faire un juſte alliage, & où aucun des fruits ne domine, il faut mettre tous les fruits ci-deſſus en juſte proportion.

Vous mettrez par ſuppoſition un beau cédrat; & comme l'odeur de la bergamote l'emporte ſur celle du cédrat, vous mettrez une petite bergamote, afin que par la moindre quantité, la bergamote ne l'emporte pas ſur le cédrat.

Comme il faut que le citron s'y trouve; pour mettre en égalité la force du cédrat & de la bergamote avec le citron, qui eſt d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers; vous mettrez deux citrons moyens, de peur que deux petits ne ſoient pas ſuffiſans, & que deux gros ne ſoient trop; ainſi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur eſt toujours ſurpaſſée par les deux premiers fruits, & dont la douceur doit ſervir ici à corriger l'âcreté du citron, il faut en choiſir deux belles, & ſuppléer par la quantité au moins de force de ce fruit.

C'eſt par un alliage ſi bien combiné qu'on fait rentrer tous ces différens goûts en un ſeul qui, ſans en faire un particulier, laiſſe diſtinguer les uns & les autres. Nous avons aſſez parlé du choix qu'il en faut faire.

Ainſi, quand vous ferez cette liqueur, s'il vous manquoit l'un des quatre fruits

ci-dessus, vous vous servirez de la quintessence du fruit qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendroit un fruit de la grosseur de celui qui vous manque : on pourroit même au défaut des fruits se servir des quintessences, en observant la proportion des fortes quintessences aux moins fortes ; ce que nous fixerons dans la recette.

En vous servant du fruit, vous observerez de couper les zestes avec l'attention prescrite ci-devant.

Pour faire cette liqueur, vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; votre alambic étant ainsi garni, vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés ; vous les mêlerez avec le sirop, & passerez le tout à la chausse : & quand ce mêlange sera clair, votre liqueur sera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'alambic, quand même vous feriez la liqueur avec les quintessences des quatre fruits. La raison en est que l'eau empêche de consommer plus d'eau-de-vie ; ce que nous avons expliqué plus au long dans le Chapitre des quintessences de fruits à écorces.

Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre Fruits, fine & double.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes, chopine & poisson d'eau pour le sirop; & une chopine d'eau dans l'alambic avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur avec la quintessence desdits fruits, vous mettrez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédrat, dix-huit gouttes de celle de bergamote, vingt-huit ou trente de quintessence de citron, & trente-deux de celle d'orange de Portugal: pour le reste de la recette vous mettrez le sucre, l'eau & l'eau-de-vie en pareille quantité qu'il vient d'être dit.

Recette pour pareille quantité d'eau des quatre Fruits, fine & seche.

Vous emploierez la même quantité de fruits, d'eau-de-vie & d'eau, pour mettre à l'alambic, qu'à la recette précédente: si ce n'est que pour le sirop, vous ne mettrez que deux pintes d'eau & deux livres de sucre.

Mais si vous employez la quintessence des fruits à leur défaut, vous mettrez trente gouttes de quintessence de cédrat, vingt de bergamote, trente à trente-deux de quintessence de citron, & trente-six de celle d'orange de Portugal; & conservant pour le

reste de la recette les quantités déterminées dans la recette.

CHAPITRE LXXX.

De l'eau des quatre Epices.

CE que nous venons de dire sur l'eau des quatre fruits prévient nos Lecteurs sur ce que nous pourrions dire de l'eau des quatre épices. En raisonnant cette seconde opération sur les principes de conduite que nous avons donnés pour la premiere, il n'est personne qui ne sente d'abord que cette combinaison-ci, dans son genre, doit faire un aussi bon effet que la précédente, quand on les aura mises en proportion de qualités & de force.

Avant que de commencer cette liqueur, il faut consulter ce que nous avons dit cidevant des épices & des quintessences d'épices, pour connoître leurs qualités & les marques auxquelles on peut distinguer & choisir les meilleures.

Avec ces connoissances on pourra faire un bon choix; & ce choix fait, il reste encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne domine pas sur toutes les autres; mais que leurs goûts différens, en se rapprochant, fassent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices : selon la quantité que nous déterminerons dans la recette ; & quand vous les aurez pilées le plus fin qu'il sera possible, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, vous en tirerez les esprits avec un peu de flegmes ; parce que le goût & l'odeur des épices ne montent que sur la fin du tirage, comme nous l'avons dit.

Vous observerez que, pour que la liqueur ait plus de goût, il faut mettre un peu moins d'eau pour le sirop, à cause des flegmes que vous aurez tirés. Cette liqueur est une des meilleures & des plus cordiales de toutes, lorsqu'elle est bien faite ; & afin que rien ne manque à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à sa perfection & à son brillant, vous n'emploierez que le plus beau sucre, & un peu de cassonade pour engraisser la chausse ; & que votre liqueur passant moins vîte se clarifie mieux. Pour le sirop, vous emploierez de l'eau chaude, afin que la quintessence de muscade ne blanchisse point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier, ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter sans cette précaution.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Epices, liqueur double.

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie & chopine d'eau dans l'alambic, six gros

de canelle, deux gros de macis, demi-gros de clous de girofle, & une belle muscade; & pour le sirop, vous ferez chauffer deux pintes d'eau, dans lesquelles vous ferez fondre trois livres & demie de sucre bien beau, & prendrez pour engraisser la chausse, une demi-livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences des épices, parce qu'il n'en est pas d'elles comme des fruits, on en trouve toujours: les fruits n'ont qu'un temps dans l'année, après lequel ils passent; mais les épices se conservent toujours assez pour attendre commodément l'arrivée de celles qu'on nous apporte.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & seche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres & demie de sucre, une pinte & chopine d'eau, une once de canelle, trois gros de macis, un demi-gros de clous de girofle, deux petites muscades, & vous ferez chauffer l'eau pour votre sirop, comme il est dit, en observant, pour l'une & l'autre recette, de tirer un peu de flegme. Cette liqueur est la plus excellente pour l'estomac, & très-agréable au goût.

CHAPITRE LXXXI.

De l'eau des quatre Graines.

Nous avons déja donné une liqueur commune, qu'on appelle l'eau des sept graines, à l'article des graines : mais la liqueur dont nous allons donner la recette, a quelque chose de si supérieur & de si différent, qu'on ne trouvera pas, en comparant celle-ci avec l'autre, la moindre ressemblance ; & quelque peu de crédit qu'aient actuellement les graines, je crois cependant que cette liqueur sera distinguée, si l'on veut en faire l'essai.

Les graines les plus flatteuses au goût, sont le fenouil, la coriandre, l'angélique & l'aneth : & vous consulterez sur le choix de ces graines, ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles, & qu'elles n'aient point souffert en aucune façon, soit du transport ou sur la plante, &c.

Quand vous aurez fait votre choix, vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert, s'il se peut, de peur que le plus volatil desdites graines ne s'évapore. Quand elles seront pilées, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau proportionnellement à la quantité de

vos graines. Votre alambic ainsi garni, vous le poserez sur le fourneau où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré, de peur que les matieres qui composent votre recette, en montant au sommet du chapiteau, ne vous exposent, ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des flegmes, de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent Chapitre, vous pouvez vous flatter de faire une excellente liqueur, & sans contredit la meilleure de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le sucre pour faire votre sirop indifféremment à l'eau froide ou à l'eau chaude, & vous choisirez le plus beau sucre pour donner plus de brillant à la liqueur. Il n'est pas besoin de cassonade pour cette liqueur, parce qu'elle se clarifie assez bien.

Recette pour environ six pintes d'eau des quatre Graines, fine & seche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie, & vous mettrez trois demi-septiers d'eau dans l'alambic; une once & deux gros de fenouil, pareille quantité de coriandre, demi-once d'angélique, & une once d'aneth; quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau pour faire le sirop.

Recette

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & seche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre, six gros d'angélique & dix gros d'aneth; deux livres de sucre & deux pintes d'eau pour faire le sirop.

CHAPITRE LXXXII.

De l'eau des quatre Fleurs, ou le Bouquet des Bouquets.

Les fleurs que nous employons pour cette liqueur, sont la fleur d'orange, le jasmin, la jonquille & l'œillet. Voyez sur le choix de ces fleurs & sur les précautions qu'il faut prendre pour les cueillir à propos & les employer, les Chapitres qui en traitent.

Nous rassemblons toutes celles qui ont le plus de parfum & le plus exquis; d'où nos Lecteurs peuvent inférer que la liqueur que nous leur donnons est l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'est plus question que de la façon de conduire cette distillation. Comme ces fleurs sont presque toutes de la même saison, à la jonquille près qui est précoce, on peut dans ce cas mettre la jonquille en infusion dans l'eau-de-vie dans laquelle vous mettrez

les autres fleurs, & distillerez le tout ensemble : il faut se servir du jasmin d'Espagne, de la jonquille simple, & du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez que les feuilles de la fleur d'orange : vous ôterez du jasmin ce calice verd découpé qui soutient la fleur ; de la jonquille & de l'œillet, le bas de la fleur. Vous garnirez ensuite votre alambic de la quantité de chaque fleur qui sera indiquée dans la recette : vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'eau, & tirerez vos esprits à petit feu : il faut sur-tout éviter les flegmes dans cette liqueur ; elle est si délicate, que la moindre chose peut l'altérer ; ainsi il faut une extrême attention au degré du feu & au tirage des esprits. Cela fait, vous ferez fondre du sucre dans l'eau chaude, à cause que la fleur d'orange est pleine de quintessence ; ce qui empêcheroit la liqueur de se clarifier. Après que votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits & le sirop ensemble ; & quand les esprits auront été bien incorporés au sirop, vous passerez ce mêlange à la chausse pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite. Quand cette liqueur est bien faite, elle est la meilleure & la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puisse faire de fleurs, parce qu'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême attention pour la

bien conduire, sans quoi on risque de tout gâter.

Recette pour environ six pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine & double.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic, avec deux onces de fleurs d'orange, six onces de jasmin d'Espagne, quatre onces de jonquilles & quatre onces d'œillets, & pour le sirop, quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & seche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie pour mettre dans l'alambic avec trois onces de fleurs d'orange, demi-livre de jasmin, six onces de jonquilles & six onces d'œillets : deux livres de sucre & deux pintes d'eau pour le sirop. La jonquille fait toute la difficulté de cette liqueur, attendu qu'elle fleurit un mois ou six semaines plutôt ; on y met ordre en mettant cette fleur en infusion dans de l'eau-de-vie jusqu'à ce que les autres fleurs nécessaires soient venues : on met l'eau-de-vie & les fleurs qui sont dans l'infusion, comme nous avons dit ci-dessus, avec les autres fleurs portées dans la recette.

Nota. Que si l'on veut colorer cette liqueur & qu'on veuille la teindre en rouge, il ne

faut pas mettre l'œillet dans l'alambic ; mais il faut en tirer la couleur par infusion au feu, comme nous avons dit au Chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec de l'eau dans un pot de terre bien bouché, & vous ferez fondre du sucre dans cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. On se sert de la giroflée, parce que la jonquille seule ne donne pas une teinture bien jaune, & la giroflée peut, en ajoutant même un parfum agréable, donner véritablement la couleur de la jonquille : on peut aussi se servir d'une légere teinture de safran.

CHAPITRE LXXXIII.

De l'eau Romaine.

L'EAU romaine est une excellente liqueur tierce ; elle l'emporte, selon moi, sur l'eau clairette, sur-tout quand cette liqueur est bien faite ; & même elle égale le parfait amour, pour laquelle on la prend souvent. Ceux qui ne sont point connoisseurs & qui n'ont pas le goût du cédrat familier, s'y trompent.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez

des citrons de Portugal, avec les qualités requises & expliquées au Chapitre XLI ; & pour nuancer ou diviser le goût du citron, vous ajouterez du macis choisi, cette épice rend la liqueur parfaite ; & lorsque vous aurez choisi le citron & le macis, vous couperez les zestes du citron avec les attentions que nous avons dites dans nos Chapitres. Vous pilerez le macis & vous le mettrez dans l'alambic, avec les zestes du citron, de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de flegmes pour donner à la liqueur l'odeur & le goût du macis ; & quand vous aurez tiré les esprits de votre recette, vous les mettrez dans le sirop que vous ferez en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche comme vous faites ordinairement à toutes sortes de liqueurs. Votre sucre étant fondu, & vos esprits mêlés, ainsi que nous avons dit, vous passerez le mêlange à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlate, & un peu moins que le violet pourpre, c'est-à-dire, en beau cramoisi, de même que le parfait amour, ainsi qu'il est dit au Chapitre des couleurs & teintures des fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuance de rouge, & vous diminuerez autant d'eau sur

le sirop que vous en aurez mis pour faire votre couleur, afin de ne pas affoiblir votre liqueur.

Recette pour environ sept pintes d'eau Romaine, en liqueur fine & seche.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de six beaux citrons, un gros de macis bien pilé, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; & pour le sirop, deux livres & trois quarterons de sucre, & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur, double & fine.

Si vous voulez faire cette liqueur double & fine, vous vous servirez de la recette du parfait amour; vous n'en supprimerez que le cédrat, & vous n'augmenterez ni le citron, ni le macis, parce que les quantités de l'un & de l'autre sont suffisantes.

CHAPITRE LXXXIV.

De la Favorite de Florence.

LA favorite de Florence est une liqueur des plus flatteuses & très-nouvelle; elle tient un juste milieu entre la fine orange & la crême des barbades : la recette n'est

pas compliquée. Cette liqueur est fort bonne & doit durer long-temps ; elle n'est faite qu'avec le citron & le macis, de même que l'eau romaine. La différence n'en est que dans la couleur ; il est vrai que la cochenille, qui est dans la couleur, donne à la liqueur un goût particulier, qui n'est cependant pas désagréable. Cependant par cette seule différence, on croiroit que la recette en est différente, quoiqu'elle soit absolument la même. Pour faire la favorite de Florence, vous vous servirez de la recette même de l'eau romaine, à la couleur près, qu'il ne faut pas mettre à cette derniere, & que vous supprimerez totalement.

CHAPITRE LXXXV.

Du Rossoly de Turin.

LE rossoly de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur étoit un composé de fleurs & d'épices, infusées & exposées au soleil dans les grandes chaleurs, comme c'étoit autrefois la coutume, & comme il se pratique encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'infusion, & qu'on a trouvé une pratique moins longue, on ne s'en sert plus guère.

Pour faire le Rossoly de Turin.

Vous prendrez des roses musquées, du jasmin d'Espagne, de la fleur d'orange, de la canelle & du clou de girofle, le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs Chapitres. Quand vous aurez bien choisi, selon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic, selon les quantités prescrites dans la recette, avec de l'eau, & distillerez ces matieres avec de l'eau simple sur un feu tant soit peu vif: quand cette recette sera distillée, vous ferez fondre du sucre dans cette distillation, & quand il sera fondu, vous verserez dans ce sirop distillé de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin, selon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur: ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoisi, comme nous l'avons dit au Chapitre des couleurs & teintures des fleurs; ensuite vous passerez cette liqueur à la chausse; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon rossoly.

J'ai supprimé l'œillet, parce que le clou de girofle en tient lieu.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon qu'il a été dit dans chacun des Chapitres qui en traitent, avant que de les distiller.

Recette pour sept pintes de Rossoly de Turin.

Vous mettrez dans l'alambic quatre onces de roses musquées, quatre onces de fleurs d'orange, & quatre de jasmin, une demi-once de canelle, un demi-gros de clou de girofle, quatre pintes & chopine d'eau, pour en tirer trois pintes & demi-septier : vous distillerez ces matieres sur un feu un peu vif. Quand votre eau sera distillée, vous ferez fondre deux livres & trois quarterons de sucre, ou plutôt trois livres dans cette eau distillée, & vous mettrez dans le sirop quatre pintes d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin. Vous mettrez ensuite la couleur dans cette liqueur, comme nous l'avons dit, rouge cramoisi, que vous trouvez au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Quand votre liqueur sera colorée, vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; & pour mieux la rendre claire & fine, vous pourrez employer toute cassonade, comme pour une liqueur commune, à cause de la couleur, ou vous pourrez n'en employer qu'une demi-livre ; ce qui sera suffisant pour engraisser la chausse.

Si vous mettez de l'esprit-de-vin, vous n'en mettrez que trois pintes & demi-septier, & vous ne changerez rien au reste de la recette.

CHAPITRE LXXXVI.

De l'Eau Nuptiale.

L'EAU nuptiale est une liqueur composée de trois graines ; mais très-différente, & fort supérieure à celle qui porte le nom d'eau des quatre graines.

Celles qui entrent dans la composition de l'eau nuptiale, sont différentes ; ce sont celles du daucus creticus, du chervi, & de carotte, auxquels on ajoute la muscade & le cédrat. Cette liqueur est un élixir : ceux qui l'ont goûtée dans le tems qu'elle fut inventée, lui ont donné le nom d'eau nuptiale, nous ne savons pas pourquoi ; mais elle a conservé ce nom jusqu'à présent. La force des esprits & du sucre lui donne du corps : & pour la beauté & le brillant, aucune liqueur n'en est plus susceptible : on la colore ordinairement en rouge cramoisi un peu fort.

Lorsque vous aurez choisi les graines & le fruit, ou la quintessence du fruit, avec les qualités requises & indiquées dans les Chapitres qui traitent de chacune d'elles, vous pilerez les graines & épices, & vous mettrez le tout dans l'alambic, avec les zestes du cédrat ou la quintessence de ce fruit, de l'eau & de l'eau-de-vie : votre

alambic ainsi garni, vous distillerez ces matieres sur un feu tempéré; vous ne tirerez point de flegmes : & pour faire le sirop, vous mettrez du sucre dans une poële à confiture, que vous mettrez sur le feu, pour faire fondre le sucre, parce qu'il y faut mettre très-peu d'eau, & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre, si vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits que vous aurez tirés avec ce sirop, & vous donnerez à cette liqueur le cramoisi foncé, dont nous avons parlé ci-dessus. Quand votre liqueur sera colorée, vous la ferez passer à la chausse; & quand elle sera claire, elle sera faite.

Recette pour environ cinq pintes d'eau Nuptiale.

Vous mettrez dans votre alambic une once de graine de daucus creticus, une once de graine de chervi, une demi once de celle de carotte, un gros de muscade, trente gouttes de quintessence de cédrat, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre avec les graines dans l'alambic; & pour faire le sirop, vous prendrez quatre livres de sucre, & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin la couleur, ainsi que nous l'avons dit : vous pourrez employer

tout cassonade, à cause de la couleur ; comme si c'étoit une liqueur commune. Si vous employez du sucre, observez, par rapport à la couleur, d'en mettre toujours une demi-livre sur le total de votre sucre, pour engraisser la chausse ; car sans cette précaution, votre liqueur ne clarifieroit point, comme il est de toutes les autres liqueurs colorées ; ce que nous avons déja fait remarquer dans plusieurs de nos Chapitres.

CHAPITRE LXXXVII.

De la Belle de Nuit.

CETTE liqueur est dans son regne, elle est bonne ; mais elle n'a point de recette fixe ; les uns la font d'une façon, & les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appellée plus improprement belle-de-nuit, car elle n'a rien de plus brillant la nuit que le jour. Les uns lui donnent une teinture violette, & les autres la laissent blanche comme elle est sortie de l'alambic. Si cette liqueur n'est que blanche, elle n'a rien de plus spécieux que toutes les liqueurs blanches : & si on la fait violette, elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille fleurs, & l'épiscopale, qu'on pourroit appeller belle-

de-nuit, avec autant de raison que celle-ci. Voici comment se fait cette liqueur.

On choisit la muscade, le limon, l'angélique, le chervi, que l'on met dans les quantités prescrites par la recette, & on distille le tout sur un feu ordinaire. On choisit les matieres de ces recettes, comme il est dit dans les Chapitres qui en traitent: on fait chauffer l'eau, pour faire le sirop, à cause que la quintessence de la muscade blanchiroit la liqueur sans cette précaution, & le tout étant passé à la chausse & clarifié, la liqueur est faite. Souvenez-vous de faire le sirop avec de l'eau rose.

Recette pour environ six pintes de Belle-de-Nuit, en liqueur double.

Prenez deux limons ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, demi-once d'angélique, autant de chervi; vous pilerez les graines & la muscade, & vous distillerez les matieres ci-dessus, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic, pour prévenir les accidens du feu, ou du goût de feu: pour le sirop, quatre livres de sucre, & deux pintes & chopine d'eau rose.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous servirez à cet effet de la façon de la faire que nous avons

donnée au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs, où se trouve celle de faire la couleur susdite ; & vous ôterez du sirop la quantité d'eau que vous emploierez pour la couleur, & mettrez sur le total de la recette une demi-livre de cassonade, pour engraisser la chausse, clarifier la liqueur & prévenir le dépôt qu'elle pourroit faire sans cette précaution. Vous pourrez aussi la faire en fin & en sec, selon la conduite que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le sucre de moitié, & en augmentant le fruit d'un tiers.

CHAPITRE LXXXVIII.

De la Crême des Barbades.

VOICI une des liqueurs, des plus à la mode, & celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle se fait avec ce qu'il y a de meilleur à distiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cédrat, l'orange de Portugal, le macis, la canelle & le clou de girofle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur est bien faite, elle est une des plus flatteuses au goût, & c'est à mon avis ce qu'il y a de meilleur.

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve pas, on peut employer les quinteſſences : mais le fruit eſt toujours meilleur que ſa quinteſſence pour les liqueurs, & la quinteſſence eſt meilleure pour les eſprits d'odeur.

Pluſieurs Diſtillateurs, au lieu du cédrat, emploient le citron de Portugal ; ce fruit peut paſſer, mais il ne rendra jamais la liqueur auſſi parfaite que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parce qu'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce : mais je laiſſe aux Diſtillateurs à ſe gouverner à leur fantaiſie : tout ce que je puis dire, c'eſt que de quelque façon qu'ils en uſent, dans la recette de la crême des barbades, voici la ſeule vraie & bonne façon de la faire, & comme on peut la faire avec moins de frais.

Lorſque vous aurez choiſi vos fruits, ou vos quinteſſences de fruits & les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zeſtes avec toute l'attention poſſible, comme nous avons dit de le faire dans pluſieurs Chapitres de ce Traité : vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les diſtillerez ſur un feu ordinaire ; & quand vous aurez tiré les eſprits, vous ferez fondre du ſucre dans de

l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous verserez les esprits dans ce sirop, & vous clarifierez ce mêlange, en le passant à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Recette pour six pintes de Crême des Barbades, liqueur double.

Vous mettrez dans votre alambic les zestes d'un beau cédrat, les zestes de trois belles oranges de Portugal, un gros de macis, deux gros de canelle, huit clous de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; & pour le sirop, trois livres & demie de sucre, une demi-livre de cassonade, deux pintes & chopine & poisson d'eau.

Cette liqueur ne se fait jamais en sec ; & quand on la fait en sec, elle change de nom ; elle n'est plus appellée crême, on l'appelle eau des barbades simple : & comme on ne trouve pas toujours du cédrat, & qu'il ne faut employer le citron de Portugal, qu'au défaut de ce fruit ou de la quintessence, s'il n'y a pas de cédrat, vous mettrez trente goutes de quintessence du cédrat, & soixante de celle d'orange.

CHAPITRE LXXXIX.

Des Eaux des Barbades.

Les eaux des barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût, par conséquent les recettes en sont extrêmement multipliées.

Il y en a de brillantes, comme l'esprit-de-vin : d'autres plus ambrées. Nous allons donner des recettes des unes & des autres.

Je dis qu'on en fait de tout goût, & qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamote, au cédrat, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarrade, au citron de Madere, qu'on appelle autrement citron Chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la canelle, du macis, de la muscade : on y ajoutoit encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quintessence d'ambre. Si on faisoit les eaux des barbades avec le fruit à écorce, on l'assaisonnoit d'épices. Si on les faisoit d'épices, réciproquement aussi on y mettoit du fruit à écorce, pour l'assaisonnement. Autrefois on faisoit cette liqueur avec plusieurs fruits & épices, mêlés ensemble ; quelquefois avec plusieurs fruits, & d'autres, avec plusieurs épices.

Voilà, en très-peu de mots, ce qui entre dans la composition des eaux des barbades. Pour les faire comme elles doivent être, il faut que les recettes en soient bien réglées, & que les marchandises aient toute la bonté, que nous avons tant recommandée dans ce Traité.

J'ai dit qu'il y a des eaux des barbades extrêmement belles & brillantes ; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit, & rectifiées ensuite : & quand on les rectifioit, on mettoit dans l'alambic, chaque fois, la moitié de la recette ; en voici la raison.

Comme on vouloit que ces liqueurs eussent une violence extrême, & qu'il falloit faire fondre du sucre dans de l'eau, ce sirop auroit affoibli considérablement la liqueur, & beaucoup plus qu'il n'auroit fallu pour la force dont on vouloit qu'elle fût : on la soutenoit au moyen de la rectification, au plus haut degré de force ; & la liqueur ainsi rectifiée ne pouvoit manquer d'être très-belle, & extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades, qu'on veut faire ambrées, on prend tout simplement de l'esprit-de-vin : on met les matieres de la recette dans cet esprit-de-vin ; on les y laisse infuser au frais, pendant un mois ou six semaines : on bouche bien le vase, soit bouteille, soit cruche, dans lequel on les a mises, & on a soin de remuer l'infusion tous les jours sans déboucher la bouteille. Après ce

tems, on rape du sucre, que l'on met dans ladite infusion, avec les recettes, & on les remue aussi tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit fondu; & quand il l'est, on le passe au clair; & c'est le fruit qui donne à la liqueur cette couleur ambrée, à cause de l'infusion, & même cette couleur est foncée. On juge aisément par l'exposé ci-dessus, de la violence de ces liqueurs: elles coûtent beaucoup à faire.

Recette pour l'eau des Barbades, rectifiée.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire, que si vous employez du cédrat, il en faut prendre quatre beaux, & une demi-once de canelle, par conséquent vous mettrez dans l'alambic, avec cette quantité d'eau-de-vie, deux beaux cédrats & deux gros de canelle que vous aurez pilée, & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tirés, vous mettrez dans l'alambic le reste de la recette; & pour faire le sirop, une livre de sucre, & une chopine d'eau.

Recette pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion.

Pour faire cette liqueur ambrée, par infusion, vous mettrez simplement vos zestes & vos épices pilées dans de l'esprit-de-vin

simple ; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de sucre, que vous mettrez dans l'infusion susdite ; & lorsqu'il sera fondu, vous passerez cette liqueur dans une chausse fine, où vous aurez déja fait passer du cédrat, & que vous ne nettoyerez pas, afin que votre eau des barbades puisse se mieux clarifier, & prendre encore à ce passage de bonnes impressions du cédrat qui y aura passé.

Recette pour l'eau des Barbades.

Si vous faites de l'eau des barbades à la bergamote, pour la clarifier, vous engraisserez d'abord la chausse avec de l'eau de bergamote fine & moëlleuse, & cela lui donnera encore un bon goût de fruit, & du parfum, qui ne fera qu'ajouter à sa perfection ; vous ferez ainsi des autres fruits & épices, & votre eau des barbades sera parfaite. Il s'agit maintenant de savoir combien il faut de fruits ou d'épices pour chaque espece ; ce sont ces quantités, que nous allons déterminer dans les recettes suivantes.

L'eau des Barbades à la Bergamote.

Vous mettrez quatre pintes & chopine d'eau-de-vie ; & vous employerez quatre petites bergamotes, & deux gros de macis.

Eaux des Barbades à l'Orange de Portugal.

Et pour la même quantité d'eau-de-vie ;

vous emploierez huit belles oranges de Portugal, & un demi-gros de clous de girofle.

Eaux des Barbades à la Limette.

Pareille quantité d'eau-de-vie, huit beaux limons, & une muscade moyenne.

Eaux des Barbades à la Bigarade.

De l'eau-de-vie en pareille quantité qu'il est dit, douze bigarades, deux gros de canelle, & un gros de macis.

Eaux des Barbades au Citron de Madere ou Chinois.

Vous prendrez pour la quantité d'eau-de-vie, ci-dessus dite, trente de ces petits citrons de Madere, qu'on appelle autrement citron Chinois, verds, de la grosseur d'un œuf de pigeon; & vous ajouterez à la présente recette une demi-once de macis.

Eaux des Barbades aux Epices, & premiérement à la Canelle.

Vous emploierez, comme pour cette liqueur, faite aux fruits, quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, & vous mettrez trois onces de canelle, pilée & pulvérisée, dans votre alambic, avec un cédrat moyen.

Eaux des Barbades au Macis.

Vous prendrez pour quatre pintes & chopine d'eau-de-vie, ainsi que dessus, une once de macis, avec une moyenne bergamotte.

Eaux des Barbades aux clous de Girofle.

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau-de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux grosses oranges de Portugal.

Eaux des Barbades à la Muscade.

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes ; vous mettrez deux gros de muscade & deux beaux limons.

Eaux des Barbades aux quatre Fruits, sans Epices.

Vous emploierez un cédrat moyen, une petite bergamote, deux belles oranges de Portugal, & deux beaux citrons, avec pareille quantité d'eau-de-vie que ce que nous avons dit.

Eaux des Barbades aux quatre Epices.

Vous ajouterez aux épices un cédrat, ou une petite bergamote, vous emploierez six gros de canelle, deux gros de macis, un

demi-gros de clous de girofle, un demi-gros de muscade, comme nous avons dit ; vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de sucre & d'eau, marquée pour le sirop, que dans la premiere recette.

Toutes ces liqueurs & leurs différentes recettes se conduisent de la même façon, qu'il est dit à la même recette, & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la distiller ; & il est naturel de les distiller à petit feu, à cause de la rectification.

On peut faire aussi toutes ces liqueurs de couleur ambrée de la façon décrite à la seconde recette ; & c'est de faire infuser les matieres.

J'ai donné la façon de faire les eaux des barbades ; mais je n'en conseille pas l'usage.

CHAPITRE XC.

L'Escubac de France.

CETTE liqueur a regné fort long-tems ; & regne encore, mais elle n'est plus dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, & non pas celle de la liqueur, de ne pas s'être soutenue dans le point de perfection où elle étoit ci-devant.

Le véritable escubac est une recette compliquée, dont le safran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquoit cette liqueur : il ne reste plus que le safran, l'eau-de-vie & le sucre ; aussi le Public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce Chapitre la façon de faire ces deux sortes d'escubac : j'y en ajouterai une troisiéme.

Du Safran.

Le safran de France doit avoir la préférence sur tous les autres : il nous en vient du Levant ; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat où il croît l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque toujours en poudre ; & s'il est bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu ; car il est beaucoup moins propre à l'emploi qu'en font les Distillateurs, que celui de France. Le safran quand il est vieux brunit. Sa bonne couleur est un jaune rouge. Il a aussi moins d'odeur quand il est vieux. Le meilleur des safrans vient du Gâtinois ; sa couleur est plus vive, par cette raison colore plus, & son parfum est plus agréable.

Si on pouvoit faire sa provision de cette marchandise d'abord après la récolte, le mettre dans un vaisseau verniſſé & bien bouché, le tenir dans un endroit sec, on auroit du bon safran toute l'année ; ce qui ne peut pas

pas être, en allant au détail, parce que le Marchand, pour conserver son poids, le met dans des endroits humides qui occasionnent une fermentation ; & pour lors le safran dégénere au goût & à la couleur.

Vous mettrez dans l'alambic du safran ; avec un peu de vanille, un peu de quintessence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de clou de girofle, un peu de graines d'angélique, quelques graines de coriandre, & un peu de chervi, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu tempéré, à cause de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez les esprits avec le sirop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cause de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelqu'autre vase, selon la quantité que vous voudrez faire de liqueur ; vous mettrez dans cette eau bouillante du safran, & vous le remuerez & le presserez avec une cuiller, afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facilement ; & quand votre teinture aura ce coup-d'œil foncé qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours

& pressant le safran, comme nous avons dit ci-devant, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & le mêlerez; après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier: on ne peut en venir à bout qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier & le moins serré.

Le superfin escubac, qui est blanc, ne differe du précédent qu'en ce qu'on met tout le safran dans l'alambic; mais cette liqueur jaunit en vieillissant; c'est la seule qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer; & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré, il faut, après que vous l'aurez clarifié, l'essayer dans un verre: vous en verserez donc un peu, & vous rejetterez dans le vase où sera votre escubac, ce que vous en aurez mis dans le verre; si la couleur tient audit verre, c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée.

Recette pour l'Escubac simple, ou teinture de safran.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, ou l'esprit de quatre pintes d'eau-de-vie; & pour le sirop, vous ferez fondre quatre livres de sucre dans trois chopines d'eau, si vous employez de l'eau-de-vie; mais si vous

employez de l'esprit-de-vin, vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau; & pour la teinture, vous prendrez trois gros de safran & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas suffisamment colorée, vous pourriez y suppléer en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Distillateurs ont déguisé l'escubac, de façon qu'on ne le connoît plus, & s'en tiennent à cette teinture. D'abord cette opération est toute unie, & il ne faut pas raisonner. On s'épargne de cette façon du tems & des soins; mais il est vrai de dire que la plus forte raison qui leur ait fait négliger la véritable recette, s'il l'ont sçue; c'est qu'on n'y met pas le prix.

Recette du véritable Escubac.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, trois gros de safran, dix gouttes de chaque quintessence des fruits à écorces, de cédrat, bergamote, orange de Portugal & limon; un demi-gros de vanille pilée, un gros de macis aussi pilé, huit gros de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de coriandre, un demi-gros de graine de chervi, le tout pilé, que vous distillerez sur un feu tempéré, & vous ne tirerez pas de flegmes; & pour le sirop, vous emploierez quatre livres de sucre & deux pintes d'eau;

& pour la teinture, une demi-once de safran, avec une chopine d'eau bouillante.

Recette pour le superfin Escubac blanc.

Vous vous servirez pour le superfin escubac blanc de la même recette que celle ci-dessus ; mais vous mettrez tout le safran, c'est-à-dire, une once dans l'alambic, parce que vous n'aurez point de teinture à faire. Vous emploierez la même quantité de sucre & deux pintes d'eau, pour faire le sirop.

On n'a que faire d'employer la cassonade, pour engraisser la chausse par laquelle doit passer la liqueur pour être clarifiée, parce que la teinture de l'escubac est assez grasse par elle-même pour faciliter la clarification.

CHAPITRE XCI.

De l'Escubac d'Irlande.

L'Escubac d'Irlande est le meilleur de tous les escubacs ; mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parce qu'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se sert pour cette liqueur d'eau-de-vie de grains. On pourroit bien facilement tirer de l'esprit de bierre ; mais comme l'eau-de-vie de bierre est houblonnée, & que le houblon nuiroit au goût de cette liqueur ; c'est ce

qui fait qu'on ne peut employer que celle de grain, fermenté comme l'orge, & c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, & on le fait germer d'abord; ensuite on le fait sécher; & lorsqu'il est sec, on le fait bouillir, & après on met du levain pour le faire fermenter: la fermentation lui donne une force spiritueuse, & lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie, & c'est de cette eau-de-vie dont on se sert pour la liqueur dont nous parlons. Premiérement, observez en faisant cette eau-de-vie de ménager votre feu: le premier bouillon est dangereux & monte facilement, & votre opération deviendroit inutile: secondement, qu'il faut repasser par l'alambic ou chaudiere, le produit de la premiere distillation, à cause de la trop grande quantité de flegmes qui rend foible & mauvaise la premiere eau-de-vie: troisiémement, que l'eau-de-vie de la seconde distillation est plus forte d'un quart que l'eau-de-vie de grains, & mettant quatre pintes de cette eau-de-vie, vous réglerez votre recette comme si vous y aviez mis cinq pintes d'eau-de-vie de vin; & alors vous emploierez les matieres de la seconde & la troisiéme recette de la façon ci-dessus, & vous y ajouterez une demi-once de cannelle, & un gros de safran. Vous mettrez d'abord la moitié du safran dans l'alambic, & vous réserverez l'autre moitié

pour la teinture. Les quantités d'eau & de sucre sont différentes, & nous les donnerons dans la recette. On distille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, sur un feu tempéré.

Et pour faire le superfin escubac d'Irlande, vous ferez comme pour celui de France, c'est-à-dire que vous distillerez tout le safran porté dans la recette du premier.

Recette de l'Escubac d'Irlande.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie de grains, & la plus spiritueuse qu'il sera possible d'avoir, avec une chopine d'eau, vous mettrez d'abord quatre gros de safran, dix gouttes de quintessence de cédrat, dix de celle de bergamote, dix gouttes de quintessence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de limette, une demi-once de canelle, un demi-gros de vanille, un gros de macis, huit clous de girofle, un gros de graine d'angélique, un demi-gros de celle de coriandre, une demi-gros de graine de chervi, & vous pilerez toutes ces graines & épices susdites, & distillerez cette recette sur un feu tempéré. Vous emploierez pour faire le sirop, cinq livres de sucre, deux pintes & demie d'eau, & quatre gros de safran & chopine d'eau bouillante pour faire la teinture; & vous agirez pour ce, comme nous l'avons dit

aux recettes précédentes de l'eſcubac de France.

Recette pour le ſuperfin Eſcubac d'Irlande blanc.

Vous emploierez la même recette & la même quantité de ſucre pour le ſirop, mais vous le ferez fondre dans deux pintes & chopine d'eau, n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans l'alambic, c'eſt-à-dire une once. Il eſt à propos de ne point employer de caſſonade, par la raiſon décrite à la fin de cette recette de l'eſcubac de France.

CHAPITRE XCII.

De l'Huile de Venus.

L'HUILE de venus eſt une eſpece d'elixir, dont feu M. Sigogne, Medecin, fut l'inventeur. Cette liqueur eſt digne d'éloges : on ne peut les lui refuſer, & nous devons de la reconnoiſſance au travail de ſon auteur, autant que le public doit être mécontent de voir que les Diſtillateurs ont peu ſuivi ſa recette. Les matieres de ſa compoſition, cependant, ſont ou doivent être connues de tous les Diſtillateurs. La baſe de cette liqueur ſont les graines de chervi,

de carvi, & celle du daucus, & la teinture qu'on lui donne, est celle du safran. Cet élixir que nous devons à M. Sigogne, est une espece d'escubac extrêmement cordial. Son alliage est très-bien raisonné, tout y est parfait; le degré de force, la légereté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. M. Sigogne a ajouté le macis à ces graines, & pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matieres en même tems dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, ensuite les distiller sur un feu ordinaire; il ne faut pas tirer de flegme; & quand on a tiré les esprits, on fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante. Quand le sucre est fondu, & que le sirop est froid, on y verse les esprits distillés, & sur le champ, on y met une teinture de safran, faite de la façon décrite dans les Chapitres précédens de l'escubac; & lorsque tout est mêlé, on passe cette liqueur à la chausse; & quand elle est claire, elle est faite.

Il faut observer, qu'il faut toujours laisser refroidir la liqueur avant de la passer à la chausse, afin que les esprits ne s'évaporent que le moins qu'il sera possible.

Il est à propos & même essentiel, de n'employer que du sucre, si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement, & plus facilement: car cette liqueur est pres-

que aussi difficile à clarifier que l'escubac. Le safran étant gras par lui-même, engraisse assez la chausse, sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonade. Vous vous servirez donc à cet effet d'une chausse faite avec un drap commun & point serré, plus fin cependant que pour l'escubac, parce qu'il n'y a pas tant de safran dans l'huile de Venus que dans l'escubac; & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée: mais aussi faut-il le choisir moins serré que pour des liqueurs fines, & moins moëlleuses.

Recette pour environ quatre pintes d'huile de Venus.

Vous mettrez dans l'alambic une once de carvi, une once de chervi, une once de daucus creticus, deux gros de macis; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour faire le sirop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante; & pour faire la teinture, environ un demi-septier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le safran & le presserez, comme il est dit, jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée: vous emploierez un gros, & vous verserez cette teinture dans la liqueur, en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle

ait la couleur d'huile, & de supprimer ce qui pourroit en rester.

CHAPITRE XCIII.

Des Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzic.

JE n'aurois pas fait de ces deux especes d'eaux un Chapitre particulier, si l'on n'avoit trouvé le secret de les faire : un seul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc ; il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie ; en sorte que si vous voulez faire huit pintes d'eau-de-vie, vous mettrez dans votre alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver ; & pour parfumer cette eau-de-vie, quelles que soient les matieres dont vous voudrez lui donner le goût, vous mettrez dans le vin que vous distillerez le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.

CHAPITRE XCIV.

DES ODEURS.

L'Ambre, le Musc & la Civette.

COMME les odeurs font partie de la distillation, & que nous tâchons d'être utiles à tous égards, & à autant de personnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des esprits d'odeurs ; & comme l'ambre, le musc & la civette ont été de tout tems l'ame des odeurs, nous allons d'abord définir ces trois drogues, & nous passerons ensuite à l'explication de ce qu'on en fait.

L'AMBRE.

Je ne veux parler ici que de l'ambre dont se servent les Distillateurs : c'est l'ambre gris. Cette drogue se fond à-peu-près comme la cire : sa couleur est tantôt gris de souris clair, tantôt cendrée ou blanchâtre, tantôt mêlée de blanc, de gris & de jaune, & quelquefois noirâtre ; d'une odeur très-douce, lorsqu'elle est étendue ou mêlée parmi quelqu'autre drogue odoriférante ; car lorsqu'elle est nouvelle, elle a très-peu d'odeur. On ramasse l'ambre au bord de la mer, dans plusieurs contrées ; mais sur-tout on

le trouve plus communément aux Maldives.

Tout le monde parle de son origine, & tout le monde en parle indifféremment. Je me contenterai d'expliquer la maniere de l'employer.

Quintessence d'Ambre.

Quoique l'ambre ne soit point aussi à la mode qu'il y fut jadis, il tient encore assez son coin dans le monde, pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quintessence : un goût se perd & revient. L'ambre a essuyé ses vicissitudes de goût ; mais il faut savoir l'employer.

La premiere préparation qu'on fait à l'ambre est de le réduire en quintessence, qui sert à parfumer tout ce qu'on veut, liqueurs, esprits, meubles, &c.

On fait de trois sortes de quintessences d'ambre : d'ambre, de musc & de civette ; d'ambre & de civette, & d'ambre seul. Avant d'expliquer ces trois sortes de quintessences, il faut dire ce que c'est que le musc & la civette ; & c'est ce que nous allons faire.

Le Musc.

Le musc est une espece de sang bilieux, fermenté, caillé, & presque corrompu, qu'on tire d'une vessie grosse comme un œuf de poule, qui se trouve sous le ventre

d'une bête sauvage à quatre pieds, & qui porte le même nom. Quelques-uns l'appellent Gazelle des Indes. Cet animal est une espece de chevreuil fort léger, qui est assez commun dans les Royaumes de Tonquin & de Bontan.

La Civette.

La civette est une liqueur épaisse & odoriférante, qu'on tire d'un animal qui porte le même nom. Cet animal est gros à-peu-près comme un chat ordinaire, ou une grosse fouine.

L'on peut faire de la quintessence avec les trois drogues ci dessus, avec deux, ou avec l'ambre seul.

Lorsqu'on fait la quintessence avec les trois drogues, il faut prendre garde si le musc est vieux, ce qu'on connoît par la vivacité de sa couleur, qui tire sur le noir, comme est un sang coagulé & pétrifié en quelque façon, & que la vessie ou pellicule dans laquelle il est renfermé, soit entiere, parce qu'une partie de l'odeur s'évapore; & quoique le musc puisse, malgré qu'il soit exposé en plein air, conserver beaucoup d'odeur après vingt ans, cependant quand on veut en tirer la quintessence, il est bon qu'il n'ait perdu de son odeur que le moins qu'il se pourra.

Pour la civette, il faut la choisir la plus

claire & la moins brune qu'il se pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair aussi est toujours le meilleur & le plus nouveau.

Sur ces connoissances, vous emploierez ces matieres, ainsi que nous l'allons dire: vous mettrez dans une phiole, ou bouteille, les quantités d'ambre, musc & civette que nous dirons dans les recettes, avec de l'esprit-de-vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette, ou au musc, vous ne mettrez qu'une de ces matieres dans ladite phiole ou bouteille, mais toujours avec de l'esprit-de-vin rectifié. A l'ambre, de même, on ne met que l'ambre seul: & cependant on appelle toutes ces quintessences, quintessences d'ambre. C'est à ceux qui doivent les employer à se familiariser avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres, ou si ce sont des quintessences simples, ou mêlangées, pour en connoître les qualités, & leur donner leur véritable prix, parce que celle d'ambre simple est plus chere que les autres.

Quelques drogues desdites que vous mettiez en quintessences, ou simples, ou mêlangées, vous aurez soin de les pulvériser, & d'en mettre la poudre dans la bouteille; ensuite vous acheverez de la remplir, pas tout-à-fait pourtant; vous la boucherez ensuite, de façon que rien ne puisse s'évapo-

rer : & vous la mettrez fermenter dans le fumier pendant six semaines, & de huit en huit jours vous changerez de fumier, pour conserver toujours à-peu-près le même degré de chaleur ; & toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agiterez bien la bouteille, pour remuer à fond les matieres, afin que la quintessence s'en détache mieux. Ce tems écoulé, vous retirerez votre quintessence ainsi digérée, la laisserez reposer quelque tems, & après la tirerez à clair en la versant doucement dans une autre bouteille par inclination ; & le reste des matieres, qui ne sont pas bonnes à être vendues, vous les emploierez pour votre travail : ces matieres sont trop précieuses & trop cheres pour en laisser perdre quelque chose : ces quintessences servent ensuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1°. la recette de la quintessence de civette & de musc, ensuite je donnerai celle de l'ambre sur laquelle nous aurons encore quelques remarques à faire.

Recette de la quintessence de Musc, Ambre & Civette.

Prenez demi-once d'ambre gris, demi-once de civette, & un gros de musc, que vous pulvériserez & mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'esprit-de-vin, & les ferez digérer dans le fumier le tems

qu'il est dit dans votre Chapitre & comme il est dit.

Recette de la quintessence d'Ambre & de Civette.

Vous prendrez six gros d'ambre & six gros de civette bien pulvérisés, que vous mettrez dans une bouteille, avec pareille quantité d'esprit-de-vin que ci-dessus; & tiendrez pour le reste la même conduite qu'il est dit à la recette précédente.

Recette pour la quintessence d'Ambre gris.

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériserez; & mettrez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'esprit-de-vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes: vous ferez digérer cette infusion comme les précédentes, ou vous exposerez ladite infusion au soleil pendant le même espace de temps que nous avons dit, ce qui sera encore mieux. Comme cette quintessence est extrêmement chere, vous pourrez en faire de deux sortes, pour deux sortes de prix, & pour votre usage particulier; & vous vous réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le soit, sur la force dont elle sera, pour dix, quinze ou vingt gouttes, selon ce qu'elle sera & ce que vous voudrez parfumer.

J'ai oublié de dire que, pour piler ces drogues, soit ambre, musc ou civette, il faut faire chauffer un mortier & pilon de fonte, dans lequel vous faites votre trituration, & vos matieres viennent en pâte : pour lors vous versez un peu d'esprit-de-vin, & le mêlez bien avec le pilon, & mettez après dans la bouteille pour la digestion, comme nous l'avons dit ci-dessus.

CHAPITRE XCV.

Des eaux d'odeur aux fruits, à écorces, en esprits simples & rectifiés.

CE que nous traitons actuellement est la partie la plus belle de la Distillation. C'est aussi l'ouvrage des Parfumeurs. Mais comme elle est la plus belle, aussi elle est la plus daugereuse, parce que la meilleure partie de ce travail se fait en esprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici est des fruits à écorces. Nous avons déja dit dans plusieurs endroits de ce Traité, que non-seulement pour le goût, mais encore pour les odeurs, les fruits à écorce ont des ressources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur aux esprits simples ; mais un bon Distillateur doit abandonner absolument cette

partie. S'il en fait, c'est uniquement parce que les personnes qui en veulent ne mettent pas aux esprits rectifiés le prix que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeurs de tous les fruits à écorce : on emploie les fruits plus efficacement que les quintessences ; mais elles reviennent à trop haut prix au fabricant : ce sont les quintessences qu'on emploie le plus ordinairement ; elles flattent beaucoup l'odorat, font revenir des évanouissemens ; elles sont par conséquent de plaisir & d'utilité, & souvent de nécessité. Ce n'est pas de leur éloge qu'il doit être question à présent, c'est de la bonne façon de les faire.

Il faut pour la conduite de ces opérations, redoubler d'attention, bien gouverner son feu, & n'employer que l'élite des marchandises.

C'est ici sur-tout que sert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce, & de leurs quintessences, & ce que nous avons écrit des dangers de la rectification, des moyens de remédier aux accidens qui arrivent, soit en rectifiant les esprits, soit en employant des esprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en est très-simple. Vous mettrez les zestes de vos fruits à écorce, ou les quintessences, dans l'alambic avec de l'eau-de-vie.

Pour celles aux esprits simples, & pour celles aux esprits rectifiés, vous mettrez de même les zestes des fruits à écorce, ou les quintessences desdits fruits dans l'alambic, avec des esprits simples qu'on repasse à l'alambic pour les rectifier; & quand ils ont été dépouillés de leurs flegmes, l'opération est faite.

Une recette générale sera suffisante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs aux fruits à écorce; & avec ce secours, vous pourrez les faire toutes aux esprits, tant simples que rectifiés.

Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeurs, aux fruits à écorces, en esprits simples & rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopine de bonne eau-de-vie, si vous faites votre eau d'odeur en esprit simple; si vous la faites au cédrat, vous y mettrez les zestes de vingt-quatre beaux cédrats, ou quatre onces de quintessence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamote, vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zestes de huit bergamotes, ou deux onces de sa quintessence.

Si c'est à l'orange de Portugul, vous mettrez les zestes de vingt belles oranges, ou quatre onces de sa quintessence, & toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

Si vous la faites au citron, vous met-

trez les zestes de quarante citrons, ou quatre onces de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon, autant de fruits ou de quintessences qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faites de l'eau d'odeur à la bigarade, vous mettrez les zestes de trente fruits de cette espece, ou quatre onces de quintessence, & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eau d'odeurs auxdits fruits, en esprits rectifiés, vous mettrez dans l'alambic sept pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits, ensuite vous les rectifierez; & à cette seconde opération, vous mettrez les zestes ou quintessences de fruits, & distillerez le tout une seconde fois.

C'est sur-tout pour les esprits rectifiés, qu'il faut éviter de tirer des flegmes; sans cela l'opération seroit absolument manquée, & d'ailleurs la marchandise seroit gâtée s'il y en avoit jusqu'à un certain point.

CHAPITRE CXVI.

Des eaux d'odeur aux épices, en esprit, tant simples que rectifiés.

Les épices sont encore meilleures que les fruits à écorce pour remédier aux acci-

dens, & fortifient le cerveau & l'estomac mieux que les fruits, quoiqu'elles flattent bien moins l'odorat.

Mais la conduite en est longue & pénible, & il est plus difficile de tirer l'odeur des épices que de toutes les autres matieres sujettes à la distillation ; car pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que sur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les flegmes. Or, comme il ne faut point de flegmes, & qu'il est question ici de tirer des esprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la distillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier que vous aurez soin de couvrir avec un sac de peau bien lié au pilon, en lui laissant assez de jeu pour le lever & baisser, cette précaution empêche que les parties les plus déliées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épices, & quand elles auront été bien pulvérisées, vous les passerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, & acheverez de pulvériser ce qui sera resté de plus grossier, & le passerez comme ci-dessus au tamis : les épices étant ainsi pulvérisées & réduites en poudre impalpable, & passées au tamis, vous les mettrez en digestion dans une bouteille, avec de l'eau-de-vie, pour quinze

jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faite en esprit simple, ou dans de l'esprit-de-vin, si elle doit être faite en esprits rectifiés. Vous boucherez bien la bouteille dans laquelle sera cette infusion, & la remuerez tous les jours sans la déboucher; il faut observer que cette digestion se fait mieux l'été que l'hiver; & si cette opération se fait l'hiver, & qu'il gêle, je conseille de laisser les épices en digestion huit jours de plus que le temps prescrit plus haut. En tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très-chaud; & si c'est l'été, vous pourrez l'exposer au soleil, la chaleur fait toujours mieux sortir les esprits, rien n'est plus capable de les bien développer: ce tems expiré, vous les distillerez comme nous allons le dire.

Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez ensuite par degré jusqu'à la fin, pour faire monter l'odeur des épices.

On peut, si l'on veut, mêlanger les épices, c'est-à-dire, en mettre de deux especes ensemble, & conduire toujours l'opération sur les mêmes principes, c'est-à-dire, proportionner ces épices, de façon qu'en les partageant par moitié, elles ne fassent ensemble que la quantité que feroit une seule, comme il sera porté par la recette. Si vous en employez trois, vous les diviserez par

tiers, & par quart, si vous en employez quatre; toujours en même quantité que vous en mettriez, si vous n'en employiez qu'une seule.

Observez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, si vous voulez faire vos esprits fort parfaits.

Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur aux épices, en esprit, tant simples que rectifiés

Si vous faites vos eaux d'odeur en esprits simples, vous employerez six pintes de bonne eau-de-vie, parce que la digestion en consomme d'abord bien une chopine.

Si c'est à la canelle qu'il faut qu'elle soit faite, vous en emploierez six onces.

Si c'est au girofle, vous n'en emploierez qu'une once, avec la même quantité d'eau-de-vie que nous venons de dire pour la digestion.

Si c'est au macis, deux onces.

Si c'est à la muscade, deux onces comme au macis.

Si vous voulez faire lesdites eaux en esprits rectifiés, vous emploierez huit pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits, dans lesquels vous ferez digérer vos épices pulvérisées, & ensuite vous les distillerez & repasserez à l'alambic pour les rectifier, jusqu'à ce qu'elles soient bien dépouillées de tous flegmes.

Je crois que vous n'aurez pas oublié (ce qui est encore plus essentiel en cette partie qu'en toute autre) qu'il ne faut employer d'épices que les meilleures, & dont vous aurez fait un bon choix, en suivant ce que nous avons dit aux Chapitres des épices. Cet abrégé en recette vous servira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.

CHAPITRE XCVII.

Des eaux d'odeur aux fleurs en esprits, tant simples que rectifiés.

Nous avons déja donné, au Chapitre des plantes aromatiques, plusieurs eaux d'odeur aux fleurs: nous allons achever ici ce qui nous reste à dire sur cet article.

On tire très-facilement de l'eau simple aux fleurs; mais les esprits d'odeur aux fleurs sont très-rares, si ce n'est de la fleur d'orange, & des fleurs des autres fruits à écorce: ce n'est pas cependant qu'on n'en puisse tirer de très-parfaits d'une infinité de fleurs, telles que sont, la tubéreuse, la rose, le jasmin, la jonquille, l'œillet, le narcisse, le muguet, la jacinte, desquelles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits: mais tirer ces quintessences de fleurs, est

un travail très-considérable. & très-difficile : à Paris l'on ne se donne pas cette peine.

Il est vrai, que les fleurs ici sont moins abondantes en quintessence que celles des pays chauds; & d'ailleurs, nous avons des fleurs, dont l'odeur est si douce, que les esprits prendroient toujours sur elles le dessus; & ces fleurs aussi ne rendent pas beaucoup de quintessence : mais en général, les fleurs, qui devroient sans contredit, faire le parfum par excellence, sont négligées, & on ne veut pas se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourroient donner : cependant, si pour la plupart d'entr'elles, on vouloit faire la même chose, & tenir la même conduite que pour la quintessence de rose, je suis sûr, qu'en employant le sel, on titeroit d'excellentes quintessences, ainsi que je l'ai expérimenté moi-même plusieurs fois.

Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeur aux fleurs, en esprits simples & rectifiés.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie & deux onces de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur, si vous faites vos eaux d'odeur aux esprits simples.

Et si vous voulez faire lesdites quatre pintes aux esprits rectifiés, vous emploierez

sept pintes d'eau-de-vie, que vous mettrez dans l'alambic : vous en tirerez d'abord les esprits, & vous les rectifierez ensuite avec deux onces de la quintessence de la fleur dont vous voudrez que vos esprits aient l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-dessus, fruits, fleurs, & épices, il ne faut point mettre d'eau dans l'alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage, vous n'aurez qu'à mêlanger plusieurs quintessences ; vous en mettrez autant de l'une que de l'autre, & vous en ferez une once de toutes : c'est-à-dire, que si vous en employez de deux sortes, vous mettrez une demi-once de chacune ; & si vous en employez de quatre sortes, vous en mettrez deux gros de chacune.

Recette d'esprits, faite aux fleurs, sans employer la quintessence.

La violette. Pour quatre pintes, six pintes d'eau-de-vie, une livre de violette, une once de racine de Florence, tirée au bain de sable ou marie, à petit feu sur-tout jusqu'à ce que vous ayez retiré un quart des esprits que vous devez tirer : observez la même regle à toutes les distillations où il y aura des fleurs ; & à celle-ci, de concasser votre iris.

La Jonquille.

La même quantité d'eau-de-vie, deux

livres de fleurs, douze gouttes d'ambre pour faire sortir la fleur : si l'ambre est fort, on doit diminuer les gouttes à proportion de sa force : s'il est foible, les augmenter de même.

La Fleur d'orange.

Une livre de fleurs épluchées, même quantité d'eau-de-vie ; même conduite qu'aux précédentes.

L'Œillet.

Epluchez votre œillet comme pour le ratafia, & en mettrez une livre, une once de clous de girofle pilé ; opérez comme ci-dessus.

Eau Rose aux esprits.

Pilez deux livres de feuilles de rose, & rapez une once de bois-rose pour aider à l'odeur, même eau-de-vie, même conduite. Nous traiterons plus au long les fleurs dans le Traité des odeurs.

CHAPITRE XCVIII.

De l'Eau sans pareille.

QUELQUES Distillateurs font leur eau sans pareille du citron qu'ils distillent simplement à l'eau-de-vie, & tirent par-dessus

tout beaucoup de flegmes, au point même d'être obligés de filtrer leur distillation au coton; mais les vrais Distillateurs emploient les quatre quintessences des fruits à écorce; savoir, de cédrat, de bergamote, d'orange de Portugal & de limon, & rectifient les esprits.

Voilà en peu de mots avec quoi & comment l'on fait l'eau sans pareille; il ne s'agit à présent que de bien opérer, & de distiller les matieres sur un feu ordinaire, sans flegme, & de donner la recette des unes & des autres eaux sans pareille.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, au fruit, en esprits simples ou communs.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de trente citrons, cinq pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau, & vous tirerez vos esprits dans un récipient de quatre pintes ou environ: il y aura des flegmes; mais quand les esprits seront tirés, vous les filtrerez au coton, & votre eau d'odeur deviendra aussi claire que les esprits tirés sans flegme. Cette eau est la plus commune, & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent à un plus bas prix.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, en quintessence des quatre fruits, aux esprits simples.

Vous mettrez dans votre alambic deux

gros de quinteſſence de cédrat, demi-once de celle de bergamote, ſix gros de quinteſſence d'orange de Portugal, & ſix gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, ſans eau, dont vous tirerez les eſprits.

Recette pour pareille quantité de la même; aux mêmes quinteſſences, en eſprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic les eſprits de ſept pintes d'eau-de-vie pour les rectifier, & vous mettrez la même quantité de chaque quinteſſence que nous avons dit à la recette précédente pour les eſprits ſimples, & votre eau ſans pareille ſera parfaite.

Si vous voulez que votre eau ſans pareille ſoit véritablement bonne, ne faites pas comme les Parfumeurs qui, pour s'éviter la peine, les frais & les riſques de la rectification, ne font d'autre façon pour faire leur eau ſans pareille, que de faire diſſoudre les quinteſſences des quatre fruits ci-deſſus dans de l'eſprit-de-vin; auſſi vous pouvez voir que leurs eſprits d'odeurs n'ont jamais la qualité & le brillant qu'ils doivent avoir.

CHAPITRE XCIX.

De l'Eau de Chypre.

ON continue de faire des esprits ambrés sous le nom d'eau de Chypre, & cette eau est fort à la mode, d'où l'on voit qu'il est encore beaucoup d'amateurs de cette odeur; mais c'est la seule aussi qui soutienne ce parfum, qu'on a regardé long-tems comme ce qui étoit de plus exquis en ce genre.

Pour faire cette eau d'odeur, on emploie la quintessence d'ambre gris, la plus pure & la meilleure qu'il est possible, sans mêlange de musc & de civette. Si vous la faites en esprits simples, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre alambic, que vous tirerez en esprits. Si vous la faites aux esprits rectifiés, vous mettrez de l'esprit-de-vin dans l'alambic avec la quintessence, & jamais d'eau; & vous ne ferez jamais dissoudre sa quintessence dans l'esprit-de-vin, si vous voulez que les esprits aient le brillant qu'il leur convient d'avoir: vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre, en esprits simples.

Vous mettrez dans l'alambic deux gros

de quinteſſence d'ambre gris, ſans mêlange de muſc ni de civette, & la meilleure qu'il ſera poſſible d'avoir, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie ſans eau, & obſerverez ſurtout de ne point tirer de flegme; cela eſt eſſentiel pour cette eau d'odeur.

Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en eſprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic les eſprits de ſept pintes d'eau-de-vie, avec deux gros de quinteſſence d'ambre gris, comme il eſt dit ci-deſſus, pour les rectifier.

CHAPITRE C.

De l'eau de Veſtale.

CETTE eau, comme beaucoup d'autres, eſt une eau de fantaiſie; elle eſt ancienne, mais elle eſt fort agréable, & ce qui la compoſe en a fait un parfum fort bon; elle eſt des meilleures quand elle eſt faite en eſprits rectifiés.

Cette eau ſe fait tout ſimplement avec de la graine de carote & de l'eau-de-vie. Quand l'alambic eſt ainſi garni, vous diſtillez votre recette à petit feu, & ſur-tout ſur la fin; de peur que la graine ne s'attache au fond de la cucurbite, ce qui perdroit vos eſ-

prits, & vous tirerez les esprits sans mettre d'eau dans l'alambic, & comme la graine boit les flegmes, si vous ne prenez précisément le moment où les esprits cessent pour déluter le récipient, la graine qui s'attache au fond de l'alambic donne aux esprits le goût d'empyreume & de feu, & votre marchandise se gâte absolument.

Si vous faites cette eau en esprits rectifiés, vous y ajouterez de la quintessence de limette & de celle d'ambre gris : ces odeurs mises en très-petite quantité, n'en font point une dominante, & ce mêlange fait une odeur des plus agréables, où on apperçoit le mêlange, sans distinguer précisément de quelle nature sont les odeurs qui la composent : vous ferez distiller cette eau à petit feu, crainte d'accident, & votre eau de vestale sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de Vestale en esprits simples.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de graine de carote, sans eau ni flegme.

Recette pour pareille quantité de ladite eau en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic sept pintes d'eau-de-vie, avec deux onces de graine de carote, sans eau : vous les distillerez d'abord à un feu modéré ; & quand vous en aurez

tiré les esprits, vous remettrez lesdits esprits dans l'alambic, avec une once de quintessence de limon, & trois gouttes seulement de quintessence d'ambre gris; & quand vous repasserez lesdits esprits avec les quintessences susdites, vous les rectifierez sur un petit feu, pour prévenir les accidens.

CHAPITRE CI.

De l'eau d'Artus.

L'EAU d'artus est une eau d'odeur en esprits rectifiés, odeur ancienne, mais très-bonne. Le clou de girofle & l'iris sont la base de cette eau. Comme nous avons déja parlé du girofle, disons un mot de l'iris.

L'iris qu'on emploie le plus volontiers est celui de Florence: sa racine est fort odoriférante, & c'est la racine seule qu'on emploie. Quand on la met tremper dans du vin, cette plante lui donne un goût & une odeur agréables.

Elle a été ainsi appellée, parce que les couleurs de ces fleurs ressemblent assez à celles de l'arc en-ciel. On appelle autrement cette plante, *Flambe.*

La diversité de ces couleurs provient des différens climats d'où on nous les apporte, & le mêlange de leurs semences fait qu'en dégénérant, elles se revêtissent de toutes les

couleurs que nous leur voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous le dirons dans ce Chapitre.

Pour faire donc l'eau d'artus, vous prendrez des cloux de girofle, que vous pilerez, & de la racine d'iris, que vous casserez & hacherez par petits morceaux; vous la mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie, sans eau; vous en tirerez les esprits sans flegme, & remettrez ensuite ces esprits dans l'alambic pour les rectifier: on ajoute encore à la recette ci-dessus, de la quintessence de bergamote, & du néroly de fleurs d'orange. Cette recette se distille d'abord à un feu ordinaire, & vous la rectifierez à petit feu.

Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus.

Vous mettrez dans l'alambic un quarteron de racine d'iris de Florence concassé, une once de clous de girofle, & sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matieres à un feu ordinaire, sans tirer de flegme, & sans mettre d'eau dans l'alambic. Quand ces esprits seront tirés, vous les remettrez dans l'alambic, sur un petit feu, pour les rectifier avec une once de quintessence de bergamote, & deux gros de néroly, ou quintessence de fleurs d'orange. On voit, par ce composé, qu'il doit résulter une odeur très-agréable, & que l'eau d'artus n'a de défaut que celui d'avoir duré long-tems.

CHAPITRE CII.

De l'eau de Bouquet.

L'EAU de bouquet est un mêlange de fleurs distillées, dont les odeurs réunies font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jasmin, l'œillet, la rose & la jonquille, toutes fleurs dont l'odeur est très-agréable. La conduite de cette opération est la même que celle de toutes les eaux d'odeurs aux fleurs, c'est-à-dire, au bain de sable ou au bain-marie, à petit feu, jusqu'à ce qu'un quart de vos esprits soit tiré.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquet en esprits, tant simples que rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic quatre gros de néroly, ou un quarteron de fleurs d'orange, une demi-livre de jasmin d'Espagne, quatre bottes d'œillets à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, ou un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille & sept pintes d'eau-de-vie.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des esprits, & vous n'en tirerez qu'environ trois

pintes & demie : vous observerez qu'il faut piler toutes les fleurs susdites pour les distiller.

CHAPITRE CIII.

De l'Eau Royale.

L'EAU royale est des eaux d'odeur la plus parfaite ; ce qui lui a fait donner le nom de Royale, & qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cédrat, de muscade & de macis, duquel alliage résulte un tout excellent du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce tems, rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples ; mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettrez que les épices la premiere fois que vous la passerez à l'alambic, & vous mettrez la quintessence du cédrat, lorsque vous voudrez rectifier, & elle sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau Royale.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, une once de macis pilée, une demi-once de muscade aussi pilée, deux onces de quintessence de cédrat. Vous ne mettrez point d'eau dans votre alambic, & vous aurez l'attention de ne point tirer de flegme.

Si vous voulez rendre votre eau royale infiniment plus parfaite, il faut la rectifier; & pour ce, vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quinteſſence de cédrat que quand vous repaſſerez les eſprits, ainſi que nous l'avons dit: éviterez de tirer des flegmes; & pour ce, vous emploierez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau royale: on peut ajouter quelques gouttes d'ambre.

CHAPITRE CIV.

De l'eau de Beauté.

L'EAU de beauté a tiré ſon nom de ſes propriétés. Elle ſe fait avec des plantes aromatiques dont nous avons donné les définitions aux Chapitres des plantes. On la fait en eau ſimple & aux eſprits. Elle décraſſe le viſage & laiſſe une odeur fort agréable. On prend pour cela du thym lorſqu'il eſt en fleurs: on dérame les branches; on met les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'alambic avec de la marjolaine, ce qui fait un mêlange d'odeur fort agréable, & qui flatte très-fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en eſprits, vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie

& de l'eau, & vous les distillerez au bain-marie, à grand feu, & vos esprits seront très-bons.

Si au contraire vous faites cette eau à l'eau simple, vous mettrez la même recette dans l'alambic, hors que vous mettrez de l'eau au lieu d'eau-de-vie, & vous distillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une & l'autre eau sert à décrasser le visage. L'eau simple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux esprits décrasse mieux & dessèche les boutons qui pourroient être au visage.

Recette pour quatre pintes d'eau de Beauté, simple & aux esprits.

Vous prendrez une demi-livre de thym, & une demi-livre de marjolaine, feuilles & fleurs des deux plantes, que vous mettrez dans l'alambic, avec six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau & distillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau simple, vous mettrez pareille quantité que dessus de marjolaine & de thym & sept pintes d'eau, pour en tirer environ quatre pintes, que vous distillerez pareillement au bain-marie, & toutes deux seront parfaites.

CHAPITRE CV.

Du Pot-pourri.

QUI dit pot-pourri, dit ordinairement un ramassis de toutes sortes de choses : c'est ici précisément la même chose ; c'est un assemblage de plusieurs fleurs & épices, auxquelles on pourroit ajouter des quintessences de fruits à écorce, de l'ambre, du musc & de la civette ; en un mot, de tout ce qui est odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie, qui ne soit point échauffée, de l'œillet à ratafia bien choisi, & vous ôterez le cœur pour n'employer que les feuilles, des lys dans leur entier & bien frais, des roses musquées blanches dont vous arrachez les feuilles, des épices, de la lavande, de la fleur de romarin, & les sommités des branches de cette plante, des branches de thym, de sauge, d'armoise, de marjolaine bien déramée, du basilic, du mélilot ; vous mettrez de chaque chose partie égale, après vous prendrez des quatre épices que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs & les plantes ensemble. Vous prendrez une grande terrine bien vernissée ; vous y mettrez d'abord au fond un

lit de sel & un peu d'épices pilées ; ensuite vous mettrez un lit de fleurs & plantes, sur lequel vous mettrez un autre lit de sel & épices, que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs & plantes, ainsi jusqu'à ce que vous ayez rempli votre terrine, en observant de ménager vos épices, de sorte que tout soit assaisonné également, & vous finirez par un dernier lit d'épices. Quand tout sera arrangé comme nous venons de le dire, vous couvrirez votre terrine d'un couvercle qui lui soit bien ajusté, afin de pouvoir le luter, pour obvier à l'évaporation des odeurs qui y sont contenues : vous l'exposerez au soleil, & tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine, & remuerez lesdites matieres jusqu'au fond avec une spatule, & la recouvrirez chaque fois de même qu'à la premiere ; vous continuerez le même exercice tous les deux jours pendant six semaines, après lequel temps votre pot-pourri se trouvera fait & parfait, & son odeur sera très-bonne.

On se sert du pot-pourri, pour mettre dans les appartemens, on en fait des sachets de senteurs que plusieurs personnes portent sur elles, qu'on met sur les toilettes, dans les armoires, & enfin pour se garantir des mauvaises odeurs, & même pour chasser le mauvais air.

Recette du Pot-pourri.

Vous emploierez une livre de chaque fleur & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices, c'est-à-dire, un quarteron de chacune ; autant de lit de sel que de lits de plantes & de fleurs ; & quand votre pot-pourri sera fait, vous pourrez en séparer une partie dans laquelle vous mettrez un peu d'ambre, pour ceux qui pourroient l'aimer ; car l'odeur de cette drogue n'est pas d'un goût général.

CHAPITRE CVI.

Des Eaux simples.

QUOIQUE je me sois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme la partie principale d'un Distillateur de liqueurs & eaux d'odeur, & que tout ce qui se distille soit de mon art, je n'ai pas négligé les eaux simples.

La distillation des eaux simples, a été abandonnée par les Distillateurs de Paris, aux Apoticaires de cette Ville ; ils leur ont laissé par ce moyen une grande partie de leurs richesses ; car les eaux simples telles que celles qu'on tire de la fleur d'orange ; les eaux simples de rose, de lavande, &

des autres plantes aromatiques, ne laissent pas d'avoir beaucoup de mérite. D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quintessences, soit de rose, soit du néroly, peuvent s'employer en liqueurs pour le commun; & beaucoup de fameux Distillateurs de Paris achetent de grandes parties d'eau-de-vie, qu'ils distillent en esprits, auxquels ils ajoutent les quantités d'eaux simples qui suffisent à leur donner le goût & l'odeur des fruits ou fleurs dont ils veulent faire des liqueurs; & de cette façon, ils s'en rendent la fabrique extrêmement aisée.

Si vous vous servez d'une semblable pratique, vous suivrez au moins ce que nous en avons dit, & vous raisonnerez vos recettes; vous tirerez autant d'eau qu'il vous en faudra pour faire votre sirop, que vous mêlerez avec l'esprit-de-vin.

Les eaux simples des fruits à écorce sont d'une odeur très-flatteuse & très-agréables: on s'en sert pour parfumer les pâtes à laver les mains, elles sont propres aussi à parfumer les crêmes & autres mets, tant de cuisine que d'office, dans lesquels entre du fruit à écorce; on se sert à présent des eaux simples des fruits à écorce pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux simples ont encore d'autres propriétés que personne jusqu'ici ne s'est donné la peine de chercher, ainsi que les épices. J'ai hazardé quelques expériences,

que je donne au Public, dont on pourra faire un très-bon usage, & que j'expliquerai au long dans mon Traité des odeurs.

Les eaux simples des fines herbes, & distillation des quatre épices pour la cuisine.

Personne jusqu'à présent n'avoit imaginé qu'on pût tirer parti de la distillation pour la cuisine : quelques expériences que j'ai faites m'ont fait reconnoître qu'on pouvoit très-bien distiller toutes ces plantes d'odeur dont on se sert dans les ragoûts. On emploie déja dans la cuisine l'esprit-de-vin : il reste à savoir comment on peut avoir des fines herbes en hiver, plus odorantes & de meilleur goût qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur saison. J'ai distillé le thym, la sauge, le basilic, le laurier, le cerfeuil, le persil en eau simple, & du meilleur goût. Après leur saison on ne peut les employer ; elles sont desséchées, sans saveur, avec peu d'odeur, souvent échauffées, poudreuses & presque corrompues, & par conséquent ne peuvent donner qu'un mauvais goût aux ragoûts auxquels on les emploie.

La distillation les conserve & les rend dans les saisons où elles ne sont plus, meilleures & plus odorantes qu'elles ne le furent jamais. Quelles obligations n'auront point les chefs de cuisine, aux personnes qui leur

procureront toutes ces ressources ! c'est ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une seconde qui ne leur est pas moins avantageuse, c'est de distiller les quatre épices comme je le fais journellement ; il est d'expérience que les épices distillées ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices telles qu'on les emploie.

La distillation les dépouille de tout ce qu'elles ont de grossier, & n'en extrait qu'un esprit superfin, dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets qu'on veut assaisonner, les parfumeront infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature que la distillation n'a pas dépouillées des parties grossieres, corrosives & caustiques. Cet esprit d'épice servira sur-tout pour les gelées, pour les crêmes & autres mets, dans lesquels on veut un beau transparent & du brillant, & que les épices rendent obscures & nébuleuses ; & dans notre méthode on est assuré de réussir. Plusieurs personnes n'aiment pas sentir dans la bouche les épices, sur-tout le clou de girofle. L'esprit des épices obvie à tous ces inconvéniens. Je conseille encore de se servir de l'eau distillée des fruits à écorce à la place de celle de fleur d'orange dont le goût est bien usé, comme nous le voyons par l'orgeat, dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

J'ai travaillé à contenter les personnes qui voudront faire l'essai des eaux & esprits ci-dessus, en faisant une suite à cet Ouvrage, & qui a pour titre, Traité des Odeurs, & qui se vend chez les mêmes Libraires.

Pour continuer notre Chapitre des eaux simples, si vous en tirez les fleurs, vous emploierez la fleur d'orange & le lys dans leur entier; pour le reste des fleurs, il faut les piler pour les distiller.

Pour les eaux qui viennent avec les quintessences, on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux simples des vulnéraires Suisses, il faut les distiller dans leur entier.

Pour ce qui est des plantes vulnéraires qu'on trouve en France, il faut hacher les feuilles & les plantes, afin de faire monter plus facilement les flegmes qui sont précisément l'eau de ces plantes.

On fait de même pour les eaux qu'on peut tirer du cerfeuil, du cresson, du fenecon, de la bourache, la scolopendre, le plantain, la chicorée sauvage, la bugloſe, & toutes sortes de plantes de cette nature propres pour les remedes, qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau simple de noix, vous emploierez des noix quinze jours auparavant qu'elles puissent se manger en cerneaux: vous les pilerez & les distillerez à grand feu.

Enfin on peut tirer des eaux simples de tout ce que la terre produit en fleurs, fruits, plantes, tant aromatiques que vulnéraires.

On ne peut donner des recettes de toutes ; on laisse à l'intelligence des Distillateurs à travailler sur cette partie : ils ne doivent point être embarrassés de faire des eaux simples ; il y a assez de recettes dans le présent Traité pour y prendre un raisonnement juste pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez assez de regles essentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir besoin dans la distillation.

CHAPITRE CVII.

Du Ratafia rouge, & des matieres qui entrent dans sa composition.

LE ratifia est une liqueur d'un très-grand usage. Il n'y a personne qui ne le sache, ou qui ne croie le savoir faire, particuliérement celui au fruit rouge.

Il faut en premier lieu savoir de quel fruit on se sert pour faire le ratafia rouge. Tous les fruits rouges sont propres à en faire, la grosse & la petite cerise, la guigne noire, la mérise, la fraise, la framboise, la groseille & la mûre.

Il y a du ratafia de trois sortes, le fin, le sec & le commun, & tous les trois se tirent des fruits rouges ci-dessus.

Pour ne pas m'arrêter plus long-temps, je passe aux qualités qu'ils doivent avoir. Il faut premiérement dans le fort de leur saison, choisir les plus beaux fruits qu'on pourra trouver ; c'est-à-dire, pour la cerise, il faut qu'elle soit grosse, que son noyau soit petit, afin qu'elle rende plus de jus, qu'elle soit bien mûre, afin qu'elle soit plus douce : il faut cependant prendre garde qu'elle ne le soit trop ; car une partie de son jus est desséché sur l'arbre : il faut aussi qu'elle ne soit ni pourrie, ni tournée, qu'elle soit claire & transparente, & qu'elle soit du meilleur goût qu'il sera possible de trouver.

La cerise, telle que nous venons de dire ci-dessus, est propre à mettre à l'eau-de-vie.

2°. La guigne noire. Il faut que ce fruit soit extrêmement mûr, parce qu'on ne l'emploie que pour colorer le ratafia quand la cerise manque.

On connoît qu'elle est à son vrai point de maturité, quand elle est extrêmement noire. L'usage de ce fruit est d'autant meilleur & plus profitable, qu'étant fort doux, sa douceur épargne le sucre.

3°. La groseille. Comme ce fruit a beaucoup d'acide, il faut le choisir le plus mûr

qu'il est possible. Il faut que ses grains soient transparens, qu'ils soient gros. Il faut que la groseille soit fraîchement cueillie, & l'employer aussi-tôt, parce que si elle étoit échauffée & qu'elle eût fermenté avant le tems, elle gâteroit le ratafia.

On se sert de la groseille pour rendre le ratafia plus sec, & par conséquent moins moëlleux. On s'en sert pour faire foisonner le ratafia commun.

4°. La mérise. Il faut que la mérise, pour être bonne, soit petite, ait la peau très-fine, soit noire & pleine d'un jus qui ressemble presque à l'encre: il faut sur-tout observer qu'elle ne soit ni échauffée ni pourrie. Elle est d'un grand usage pour le ratafia: elle corrige par sa douceur les acides des autres fruits, veloute la liqueur, & sert sur-tout pour colorer le ratafia. La mûre sert pour colorer celui qui est moins moëlleux.

5°. La fraise & la framboise mêlées, sont très-bonnes à faire le ratafia fin qu'elles parfument. On doit n'employer ces deux fruits que dans leur parfaite maturité: il faut les choisir beaux & bien colorés; ce sont les meilleurs.

CHAPITRE

CHAPITRE CVIII.

Du Ratafia fin en fruits rouges.

LA connoissance du bon fruit est une des parties essentielles de la science du Distillateur ; mais une plus nécessaire encore, est celle de savoir l'employer à propos.

Recette pour le Ratafia fin en fruits rouges.

Vous prendrez le fruit qui ait, autant que faire se pourra, le goût & la beauté que nous avons dit dans le Chapitre précédent. Vous ôterez la queue de la cérise, de la mérise, des fraises & framboises ; vous les écraserez & les laisserez infuser, pour donner lieu à la couleur qui est dans la peau de cerise, de se décharger dans le jus : deux ou trois heures suffisent pour cette infusion, ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite, vous en tirerez le jus par expression, vous mettrez, à proportion du jus que vous aurez tiré suffisante quantité de sucre ; vous le passerez à la chausse ; & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon est d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie que vous seriez obligé de mettre, si vous la mettiez avec le marc, qui en emporteroit une partie, & dimi-

nueroit sa force : le passage à la chausse la diminueroit aussi.

Tous les fruits qui sont la base de ce ratafia, seroient assez insipides & ne donneroient pas grand goût à la liqueur, si la framboise qu'on y mêle n'ajoutoit par son parfum à la qualité qui leur manque. De plus elle sert pour l'assaisonnement des épices. Voici la préparation qu'il leur faut.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie quatre fois plus de canelle que de macis, & du macis quatre fois plus que de girofle : distillez cette eau-de-vie à l'alambic, & de cet esprit épicé, assaisonnez sur le champ votre ratafia au degré que vous jugerez à propos : votre ratafia sera très-bon sur le champ ; mais pour achever de le perfectionner, mettez-le dedans la cave, comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices, les enveloppent dans un linge, & mettent ce linge dans le ratafia jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épicé. Voici ce qu'il faut observer pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de cerise, mettez deux livres de mérise, une livre & demie de framboises qui sentent bon, qui n'aient point été cueillies en tems de pluie, mais dans un tems bien chaud, c'est le tems qu'elles ont le plus de parfum & le meilleur. Vous pourrez ajouter à ces quantités une livre & demie de

fraises épluchées, cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La regle pour le sucre est de quatre onces pour une pinte de jus, que vous y ferez fondre, & le passerez à la chausse : à ce jus vous ajouterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

Pour faire une pinte d'esprit épicé, vous prendrez une once de canelle, deux gros de macis, & un gros de clou de girofle ; vous pilerez le tout, le mettrez dans l'alambic, en tirerez les esprits avec un peu de flegme ; & de ces esprits vous assaisonnerez votre liqueur, & vous aurez du meilleur & du plus fin qu'on puisse avoir : ainsi de tout pour une plus grande quantité, en proportionnant le sucre, l'eau de-vie & les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoutant à deux pintes d'eau-de vie, qui font la quantité que j'ai réglée pour douze livres de cerise, le surplus qu'on y peut mettre ; mais prenez garde & réglez si bien le tout, que vous ne diminuiez pas le corps du fruit, en ajoutant du côté des esprits.

Observation. Plusieurs personnes font fermenter les fruits pendant plusieurs jours ; je ne puis croire qu'il en résulte quelque chose de meilleur, je vois même une raison contre cet usage ; car la fermentation dépouille le goût du fruit, enleve les esprits & donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien sur-

tout pour le fin. Je ne conseille à personne de suivre cet exemple, & je fais cette observation à cet effet.

La regle pour la quantité d'eau-de-vie, est d'une pinte pour deux pintes de jus, parce que les cerises ne rendent pas du jus en égale quantité, & qu'on ne peut statuer pour le jus sur le poids du fruit.

Observez que la fraise, qui donne un goût exquis au ratafia, a cependant un grand inconvénient, qui est de rendre le ratafia nébuleux, tout au moins très-louche, & perd le brillant de sa couleur, ce qui est cause que plusieurs Artistes la suppriment, & doublent la framboise.

CHAPITRE CIX.

Du Ratafia fin & sec en fruits rouges.

LE ratafia dont nous avons donné la recette dans le Chapitre précédent flatteroit le goût de plusieurs personnes, & ne flatteroit pas celui d'une infinité d'autres. Il est nécessaire de le savoir faire fin & moëlleux, fin & sec, pour contenter les goûts différens.

Le ratafia sec se fait de la même façon que le précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cerise & de groseille égale quantité: on emploie ce dernier fruit parce

qu'étant acide, il rend le ratafia plus sec; on aura soin de n'employer que des groseilles qui aient toutes les qualités prescrites dans le premier Chapitre sur le ratafia. J'en dis autant des cerises, qu'il faut choisir grosses & mûres, comme il est dit dans le même Chapitre.

Au lieu des mérises qui entrent dans la composition du ratafia précédent, on met des mûres dans celui-ci : la raison en est, que la mérise étant plus douce que la mûre, & son jus plus épais & plus limoneux, est moins propre que la mûre à faire le ratafia sec. Il faut la choisir la plus mûre & la plus noire qu'il se pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut, pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboise, & sur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dit, & dont je recommande particuliérement l'observation.

Il entre dans celui-ci plus d'eau-de-vie que dans le précédent, & moins de sucre à proportion du jus. La recette va régler les quantités de chaque chose, & c'est la véritable façon de faire le ratafia fin & sec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

Recette pour faire le Ratafia fin & sec.

Prenez trente livres de cerise, trente livres de groseille, un panier d'environ dix

livres de mûres, sept livres de framboise, tout fruit choisi, bien épluché ; écrasez le tout, donnez à ce mêlange trois heures d'infusion tout au moins, & tout au plus l'espace du soir au matin, pour que la couleur puisse se décharger, & que ce mêlange ne fermente pas : pressez-le ensuite, pour en tirer tout le jus : mesurez le jus que vous aurez exprimé ; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de sucre ; & quand il sera fondu, vous le passerez à la chausse : quand votre jus sera clair, si vous en avez vingt pintes, vous mettrez douze pintes & chopine d'eau-de vie, c'est-à-dire, un quart de plus que pour le ratafia moëlleux. Le calcul est aisé pour l'eau-de-vie qu'il faut pour chaque pinte de jus, c'est chopine & demi-poisson. Pour l'assaisonnement, vous vous réglerez sur le plus ou moins de jus ; & pour vos épices, vous vous servirez, comme à la recette précédente, d'esprit-de-vin épicé.

Observation. J'ai réglé la dose d'épices pour une pinte d'esprit épicé ; mais je n'ai rien réglé sur la quantité d'esprits qu'il faut pour l'assaisonnement du ratafia, cette quantité doit être proportionnelle à celle du ratafia, & au discernement d'un habile Distillateur. Il faut en cela prendre un goût qui soit le goût communément le plus universel, sauf à se faire pour le goût particulier une connoissance particuliere, parce que quel-

ques personnes aimeront le ratafia plus épicé & d'autres moins.

J'avance, sans crainte d'être chicané, que ma recette pour les esprits épicés, est d'un usage excellent pour bien proportionner l'aissaisonnement, & épargne considérablement, ce qui me fait espérer que le Public me saura gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité & la dépense.

CHAPITRE CX.

Du Ratafia commun.

Les ratafias précédens font honneur, & sont profitables au Distillateur, mais celui-ci ne servant qu'à mêler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La cerise & la groseille sont la base de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y a de plus commun, qu'il ne soit ni gâté ni pourri, écrasez ce fruit, & laissez-le fermenter trois jours au moins avant de le presser, afin que la fermentation lui donne un petit corps; car dans ce mêlange il entre très-peu d'eau-de-vie, & même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conserver.

Il est absolument nécessaire de faire fermenter ce ratafia, parce que la fermentation

lui donne la couleur, & qu'il faut que la couleur y domine, puisqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la mérise, il en faut une bonne quantité, parce qu'elle donne la couleur à ce ratafia, ce qui fait l'objet principal.

Vous observerez de le passer à la chausse avant de l'entonner dans votre futaille; ceci fait, vous mettrez le sucre fondre dans le jus qui aura été passé par la chausse, parce que les acides le fondront promptement: vous l'entonnerez ensuite dans la piece, où il se reposera & se fera tout seul: il fera même une espece de lie ou dépôt, qui conservera votre ratafia dans le fin.

On passe à la chausse, comme nous venons de le dire, & aux Chapitres précédens; mais dans celui-ci, il faut ménager le sucre.

Recette pour faire le Ratafia mêlé.

Pour faire un muid de ratafia mêlé, prenez environ quatre cens cinquante livres pesant de cerises communes, cependant bonnes & mûres, & environ deux cens vingt-cinq livres pesant de groseilles, aussi très-mûres, cinquante livres de mérises bien noires; & si votre piece tient trois cens pintes, il faut y mettre deux cens cinquante pintes de jus, & verserez dessus, pour achever de la remplir, cinquante pintes d'eau-

de vie, après que vous aurez fait fondre le sucre que vous y devez mettre.

Il faut pour cette quantité de ratafia, cinquante-six livres de sucre, c'est-à-dire, trois onces pour chaque pinte de liqueur, & une pinte d'eau-de-vie pour cinq pintes de jus, ce qui conservera votre ratafia.

Ajoutons encore qu'il est très-à-propos & même nécessaire de le goûter au moins tous les mois une fois, pour y remédier. Si votre ratafia venoit à dégénérer, vous ferez ce qui suit pour le renouveller.

Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit, le ratafia communément ne se conserveroit pas plus d'un an, si l'Artiste intelligent ne suppléoit par son savoir à ce défaut. Les esprits, eu égard au peu d'eau-de-vie qu'on y met, n'auroient pas la force de le conserver plus long-temps; le fabricant seroit en danger de faire des pertes considérables.

Il n'est pas possible, en gardant la douceur qui lui est propre, qu'il puisse se conserver plus d'une année, de sorte que le Distillateur, obligé d'en faire une certaine quantité, pour ne pas demeurer court, courroit le danger de perdre beaucoup, parce que le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux; mais il est un remede pour obvier à cet inconvénient, & le renouveller lorsqu'il commence à vieillir & à dégénérer.

Le ratafia rouge, en vieillissant, perd le goût du fruit, & c'est ce qui fait tout son mérite, & ce qui le fait rechercher : il perd aussi la vivacité de ses couleurs & le brillant de rouge bruni ; ainsi il perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum, & de la couleur qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant qu'il falloit goûter tous les mois son ratafia, sur-tout le ratafia mêlé, parce que l'un & l'autre peuvent fermenter dans le cours d'une année, sur-tout le mêlé, parce que le peu qu'il y a d'eau-de-vie n'est pas suffisant pour le conserver, & comme la fermentation l'altéreroit, on prévient les inconvéniens & les pertes par le reméde qui suit, qui est très-facile.

Prenez pour le ratafia mêlé quelques pintes d'eau de-vie, & vous arrêterez d'abord par-là le progrès de la fermentation, qui est le premier accident.

S'il vous reste du ratafia de quelque espece qu'il soit dans le tems du fruit, vous prendrez pour le renouveller, du même fruit dont vous vous êtes servi pour le faire, en y mettant moitié plus de mérise, & moitié plus d'eau-de-vie qu'au ratafia ancien ou nouveau.

Cette quantité de mérise est pour rétablir la couleur qui s'affoiblit, ou qui s'est perdue ; & l'eau-de-vie, pour réparer les forces qui se sont perdues pendant l'année

il faut mettre un quart de cette préparation sur le ratafia ancien, pour le renouveller.

S'il reste, par exemple, quarante pintes de ratafia, il faut mettre dix pintes de la préparation ci-dessus, ainsi de tout par même proportion, & huit jours après, votre ratafia ancien aura les mêmes qualités du nouveau.

C'est celui-ci qu'il faut consommer le premier, quoiqu'il y ait des Distillateurs qui en ont conservé pendant quatre ou cinq ans, sans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.

CHAPITRE CXI.

Du Ratafia muscat.

POUR suivre l'ordre des choses, nous mettons à la suite des ratafias rouges ceux qu'on appelle ratafias blancs.

Comme les fruits rouges font la base des premiers, & les rangent sous l'étiquette des ratafias rouges; ceux-ci de même prennent le nom de blancs, des fruits qui entrent dans leurs compositions, & dont le jus est la base.

On les appelle ratafias parce que ces liqueurs se font par infusion & par filtration sans l'alambic; au lieu que ce qui passe par l'alambic est appellé eau ou esprit.

Quoique le ratafia soit fait par infusion;

il faut bien distinguer les infusions du ratafia ; car toute liqueur dont le jus de fruit est la base, peut seule être appellée de ce nom.

Voici les différentes especes de ratafias blancs, le ratafia muscat, celui de noix, le ratafia de coing, de pêche, de reine-claude, le cassis, le vespetro. La connoissance de ceux-là suffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes sortes.

Le ratafia muscat est un des meilleurs qui soient en usage.

Il faut pour faire ce ratafia, choisir du muscat parfaitement mûr, qu'il ne soit ni pourri, ni vieux cueilli ; s'il y en a quelques grains gâtés, vous les ôterez ; vous séparerez aussi les bons grains de la grappe, en les mettant à mesure que vous les éplucherez, dans des vases bien propres, où vous les écraserez ; car si on écrasoit les grains attachés à la grappe, la grappe pressée donneroit son goût au jus, & de mauvaises qualités au ratafia, & sur-tout un goût âcre. Vos grains donc détachés & écrasés dans les vases à ce destinés, vous exprimerez le jus en le pressant dans un linge bien blanc & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer, vous le passerez à la chausse aussi-tôt, il ne passera que difficilement ; mais, dès qu'il sera passé, mettez-y votre sucre ; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin.

Pour les épices qui doivent servir à l'assaisonnement de ce ratafia, vous distillerez simplement du macis à l'eau-de-vie, selon la recette que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajouter la muscade.

Ce ratafia est exquis, mais le passage à la chausse est onéreux par sa longueur; ce qui occasionne une évaporation des esprits, & du parfum du muscat qui est la partie précieuse de ce ratafia: pour remédier à cet inconvénient, il faut prendre des cruches de grès, les remplir aux trois quarts de grains de muscat, sans les écraser, & remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus spiritueuse que faire se pourra, les laisser infuser pendant six semaines, & après passer le jus, écraser le fruit, mêler le jus pressé avec l'eau-de-vie, y ajouter un quarteron de sucre par pinte, & l'esprit d'épice comme ci-dessus: vous remuerez vos cruches tous les jours jusqu'à ce qu'il soit bien fondu; ensuite vous le passerez à la chausse huit jours après, pour donner le tems de faire un dépôt au fond des cruches, & verserez doucement dans la chausse; lorsque l'épais viendra, vous vous arrêterez; & après, quand votre ratafia sera clair, vous mettrez le fond de votre cruche dans la chausse, vous en tirerez ce que vous pourrez; vous aurez par ce moyen ce ratafia avec les qualités qu'il doit avoir.

Si vous voulez que votre ratafia soit rouge,

vous choisirez à cet effet du muscat rouge ; de couleur qui tire sur le noir ; & quand vous aurez écrasé votre grain dans des vases propres, comme nous avons dit plus haut, vous le laisserez fermenter à découvert pendant douze heures avant de le presser, pour donner lieu à la couleur qui est dans la peau du grain, de colorer votre jus.

Vous procéderez pour le reste comme aux recettes du ratafia rouge, & l'aurez parfait.

Recette simple.

Si vous avez vingt pintes de jus muscat, vous mettrez quatre vingt-dix onces de sucre qui font cinq livres dix onces, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit au macis & à la muscade, ce que vous jugerez à propos d'en mettre pour l'assaisonnement de votre ratafia.

Recette double.

Dans vingt pintes de jus, mettez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit-de-vin, & d'esprit au macis & à la muscade suffisante quantité pour le parfait assaisonnement de votre liqueur.

Si vous voulez un ratafia fort naturel, vous laisserez votre fruit six semaines dans l'eau-de-vie ; au bout duquel temps vous le retirerez de l'eau-de-vie & l'écraserez à part, & après le presserez. Le jus que vous aurez est un ratafia tout fait qu'il faut clarifier : l'eau-de-vie qui a été à l'infusion vous servira à autre

chose : il ne faut point de sucre pour ce ratafia ; le suc du fruit fait tout.

CHAPITRE CXII.

Du Ratafia de Noix.

LE ratafia de noix est une liqueur que le vulgaire imagine être très-propre pour le mal d'estomac & la colique ; le remede est un peu imaginaire. Il est mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & sûrement plus saines & plus efficaces au mal d'estomac, que le ratafia de noix si vanté.

Quoi qu'il en soit, il est toujours très-nécessaire au fabricant de savoir faire ce ratafia.

La noix est de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiseur qui s'en sert, que pour le Distillateur.

On confit la noix avant qu'elle soit en maturité ; il faut pour l'employer, qu'elle ne soit pas plus grosse, avec son écorce, que la noix dépouillée de la sienne dans sa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette grosseur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à mesure que vous les tirerez du blanchissage ; vous les laisserez dans cette eau l'espace de vingt-quatre heures.

Au bout de ce tems, vous verserez cette eau, & en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours, en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir observé cette regle l'espace de huit jours, vous retirerez vos noix: vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, & piquerez les autres de lardons d'écorce de citron; vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant six semaines, & au bout de ce tems vous retirerez vos noix.

Vous ferez ensuite fondre du sucre ou la cassonade dans l'eau fraîche, vous mettrez ce sirop dans l'eau-de-vie, passerez l'un & l'autre dans la chausse, & votre ratafia sera fait.

On peut aussi, si l'on veut, employer le sirop de noix confites, tant petites que grosses.

Le sirop de petites noix est beau, celui des grosses est noir; il ne faut point mettre d'eau dans ce sirop, il y faut mettre simplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de sirop, c'est-à-dire, les deux tiers pour un tiers de sirop. C'est ainsi que se fait ce ratafia dont j'ai déja conseillé de ne pas faire beaucoup, à cause du peu de débit.

Si la noix a quelques bonnes qualités, c'est en la distillant, par la raison qu'elle laisse dans l'alambic le sel fixe dont elle est trop chargée, & la liqueur est plus belle,

mieux faisante, meilleure au goût, & moins coûteuse: pour faire cette liqueur, vous prendrez vos noix de la grosseur comme ci-dessus, vous les écraserez dans un mortier, & les mettrez dans l'alambic avec les épices aussi pilées, & les tirerez à petit feu, & rafraîchirez souvent.

Recette pour six pintes.

Prenez cinquante noix que vous pilerez, un demi-gros de clous de girofle, un gros de macis, deux gros de canelle, demi-gros de muscade, le tout pilé, mis à l'alambic avec quatre pintes d'eau de-vie, quatre livres de sucre, deux pintes & demie d'eau pour le sirop; le sucre étant fondu, vous mêlerez vos esprits, les passerez à la chausse, & votre eau de noix sera parfaite.

Recette pour le Ratafia de Noix.

Prenez mille noix blanchies, changées & piquées, comme j'ai dit ci-dessus, avec du girofle & des lardons d'écorce de citron; mettez ces noix dans des bouteilles, que vous remplirez jusqu'aux trois quarts, vous acheverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie, vous la mesurerez; si vous avez dix pintes de jus, vous ferez fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de sucre, & les mettrez dans l'eau-de-vie où

vos noix auront infusé. Vous passerez le tout à la chausse, & aurez votre ratafia.

Il y a encore le ratafia de brou de noix. Il faut prendre environ un cent de noix vertes au commencement du mois d'août, & piler dans un mortier le brou & le cœur du fruit ensemble, le mettre infuser dans six pintes d'eau-de-vie pendant trois mois, après le mettre égoûter dans un tamis, & faire fondre quatre livres de sucre dans trois pintes d'eau, mêler le tout ensemble avec un peu d'esprit de canelle, & le passer à la chausse. Le ratafia de brou de noix n'est bon que vieux.

CHAPITRE CXIII.

Du Coing.

LE coing est le fruit d'un arbre qu'on appelle coignassier ou cognier.

Ce fruit est de la figure d'une poire, excepté, qu'il commence d'abord en pointe & tout de suite s'élargit beaucoup, & s'écrase par le haut. En mûrissant, il prend une couleur d'un beau jaune, entre l'orange & le citron, d'une odeur forte & suave, quand il est fraîchement cueilli; mais l'odeur en devient désagréable, quand on le garde un peu trop; étant cueilli, ce fruit

ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme & dure, âpre à manger crue, & excellente quand elle est cuite. On le confit & on en fait un ratafia parfait, quand il est bien bouché : mais il lui faut encore bien du tems pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomachal & d'un grand usage, tant en confiture qu'en liqueur.

Ratafia de Coing.

Les ratafias sont si multipliés, qu'attendu leur grand nombre un fabricant n'en fait de chaque espece, que la quantité qu'il croit pouvoir débiter ; la raison en est qu'il y a, comme je l'ai dit, danger de le perdre, à moins qu'on n'ait une extrême attention, ou tout au moins l'embarras de le renouveller tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom, il y en a qui n'ont pas grand cours : l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias ; c'est pour la satisfaction de ces personnes, que nous travaillons dans cette suite de ratafias, dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres, ou plutôt au bout de la premiere année.

Il en est tout autrement de celui-ci, il lui faut trois ans pour être à sa perfection.

Pour faire ce ratafia, il faut choisir les plus beaux coings qu'on pourra trouver, il faut qu'ils soient fraîchement cueillis, & bien mûrs ; vous connoîtrez facilement qu'ils sont au point de maturité qu'il faut, par leur couleur : il faut que ces coings soient bien jaunes ; observez sur-tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris, qu'ils soient sans tache. Ces coings bien choisis, vous les essuyerez avec un linge blanc, pour ôter le duvet dont ils sont couverts ; vous prendrez ensuite une rape, & raperez le fruit jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre le pepin. Quand vous aurez rapé ce fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures au bout duquel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression.

Vous passerez ensuite ce jus à la chausse, vous y ferez fondre du sucre ; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, & y mettrez comme aux autres ratafias, de l'esprit épicé de girofle, macis & canelle, pour l'assaisonner, selon la recette que je donnerai ci-après.

Ce mêlange fait, vous le passerez à la chausse pour le clarifier de plus en plus, ce qui se fera facilement ; vous le mettrez ensuite dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher ; il faut de plus les

bien cacheter, & les mettre ensuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut absolument laisser vieillir ce ratafia ; car c'est le tems qui lui donne sa perfection.

Après ce temps, cette liqueur est d'un goût délicieux, & du goût de bien des personnes ; c'est d'ailleurs un spécifique excellent pour le mal d'estomac, il arrête les cours de ventre les plus opiniâtres, & l'expérience des guérisons qu'il a opérées tient lieu de certitude sur ce point.

Ce ratafia est facile à faire ; mais quelque facile qu'il soit, on ne réussit à le faire parfait, qu'en n'omettant aucune des choses que j'ai prescrites.

Quoique ce ratafia se perfectionne en vieillissant, on peut en boire au bout de trois mois ; mais si l'on veut qu'il ait toute la perfection qu'on peut desirer, il faut le conserver bien fraîchement dans sa cave, & ne le boire qu'au bout de trois ans ; c'est à-peu-près le tems qu'il faut à cette liqueur pour être à sa derniere perfection.

Recette.

Si vous avez vingt pintes de jus de coing, faites fondre dans ce jus passé à la chausse, sept livres & demie de sucre, six pintes d'eau-de-vie, quatre pintes d'esprit-

de-vin, & de l'esprit-de-vin à la canelle, au girofle & de macis, ce qu'il en faudra pour l'assaisonner ce qu'il doit être.

Autre Recette.

Pour vingt pintes de jus, mettez sept livres & demie de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit des quatre épices distillées, ce qu'il en faudra.

Recette double pour l'hypotheque.

Pour vingt pintes de jus, mettez dix pintes d'esprit-de-vin, d'esprits épicés ce qu'il en faudra pour l'assaisonnement de votre liqueur, & quinze livres de sucre.

Observation. La pomme de reinette, & la poire de rousselet, donnent un ratafia excellent, en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double & hypotheque, en observant bien de choisir les meilleurs fruits des deux especes ; car les bonnes matieres seules peuvent donner de bonne liqueur. Il est entre les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, par rapport au coing, une différence seulement qui est à l'avantage des deux derniers ; c'est que les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois, & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui de coing.

CHAPITRE CXIV.

Du Ratafia de Pêche.

LA pêche est de tous les fruits le meilleur & le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit est aussi le plus délicieux qu'on puisse faire de tous les fruits à noyau.

Ce fruit est d'une si grande délicatesse qu'il faut épier son point de maturité pour l'employer aussi-tôt ; cette délicatesse fait qu'il est très-sujet à se gâter ; car la pêche un peu trop gardée, perd de la finesse de son goût, & du parfum qui la met au dessus de tous les autres fruits.

Recette.

Choisissez pour faire ce ratafia, les pêches les plus belles & les plus mûres qu'il sera possible de choisir ; choisissez celles qui auront le plus de jus ; observez qu'elles ne soient point gâtées : vous aurez soin encore de ne les cueillir que dans un tems chaud, parce que les fruits ont toujours plus de saveur & de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées, vous les écraserez & les passerez tout aussi-tôt dans un linge bien fort, pour en bien exprimer

tout le jus ; vous ferez fondre le sucre dans ce jus sans y mettre d'eau : quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'esprit-de-vin, selon la qualité que vous voudrez lui donner, & le prix que vous vous proposerez de le vendre. A ce ratafia, il ne faut point mettre d'épices, pour ne pas ôter le goût de la pêche, dont le parfum vaut toutes les épices du monde.

Lorsque votre eau-de-vie, ou votre esprit-de-vin sera dans le jus de pêche sucré, vous passerez le tout à la chausse : quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher & même de cacheter, de peur que votre ratafia ne perde quelque chose de son goût par l'évaporation qui s'en pourroit faire, si les bouteilles n'étoient pas exactement bouchées; vous le laisserez ensuite reposer au moins pendant six semaines.

Si vous voulez que votre ratafia soit rouge ou couleur de vin gris, vous laisserez fermenter la pêche écrasée dans son jus, plus ou moins, à proportion de la teinture que vous voudrez lui donner, sept ou huit heures, si le ratafia doit n'être que médiocrement coloré, ou plus, si on le veut davantage, pour donner à la couleur de la peau & à celle du cœur de la pêche, le tems de se décharger & de colorer le jus. Je ne dis rien de la quantité d'eau-de-vie, ou d'esprit-de-vin, qu'il

qu'il faut y mettre, cela est du goût des Distillateurs; je laisse cette quantité à régler à leur intelligence : pour l'esprit-de-vin ou l'eau-de-vie, le prix qu'on voudra le vendre, ou la qualité qu'on voudra lui donner, sera la regle de la recette.

CHAPITRE CXV.

Du Ratafia de Prune de Reine-Claude.

LA reine-claude est la prune la plus parfaite de toutes, d'un goût délicieux quand on la mange fraîche, bonne à confire, à mettre à l'eau-de-vie, & pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup de jus, & son jus est d'une douceur extrême; c'est en un mot la reine des fruits de cette espece : aussi est-elle de toutes les prunes celle dont le Confiseur se sert le plus, & celle aussi dont le Distillateur fait le plus d'usage.

Il faut, pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer aussi-tôt qu'elles seront cueillies, choisir les plus grosses, les plus mûres qu'il se pourra : observer de ne les cueillir qu'en tems chaud, si cela se peut, par la raison que nous avons dite dans les Chapitres précédens : ce qu'étant fait, ayez soin de les bien essuyer, pour ôter ce duvet qui les couvre; quand vos

prunes seront essuyées, vous les ouvrirez & en ôterez le noyau, les écraserez dans un vase bien propre, où vous les laisserez seulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigrisse, ce qui lui ôteroit ce goût délicieux qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems passé, vous les ôterez, les mettrez dans un linge bien propre, & en exprimerez tout le jus; vous ferez fondre du sucre dans ce jus; quand le sucre sera bien fondu, vous y mettrez suffisante quantité d'esprit-de-vin à la canelle pour tout assaisonnement, sans autre épice; vous y mettrez de l'eau-de-vie, passerez le tout à la chausse, & quand il sera clair, vous le mettrez en bouteilles que vous aurez soin de bien boucher & cacheter, de peur qu'il ne s'affoiblisse par l'évaporation; vous le mettrez à la cave, pour le faire reposer, l'espace de six semaines; & au bout de ce tems, vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conseil que j'ai donné ci-dessus de goûter souvent le ratafia; mais j'ajoute encore celui-ci, c'est qu'il faut toujours le goûter avant que de le vendre, pour bien connoître sa qualité ou ses défauts.

On s'assure par-là qu'il ne manque rien à ses recettes, on fait ses réflexions, on raisonne son opération, & on tire ses consé-

quences pour faire de même, si la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir, ou pour remédier à ce qui lui manque, si on avoit omis quelque chose, ou enfin pour y ajouter, si la liqueur est encore susceptible de plus de perfection qu'on ne lui en a donné.

D'ailleurs, en raisonnant ces principes, outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes, c'est qu'on s'assure de sa propre science; & que sans compter qu'on se met hors d'atteinte, & qu'on n'aura point de reproches à recevoir, souvent encore on se distingue & on se met au-dessus des autres.

Rien en un mot n'est petit pour celui qui veut exceller, il tire avantage de tout; & quoique le ratafia soit la partie la plus ingrate de la science du Distillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

Recette.

Pour vingt pintes de jus, vous mettrez huit livres & dix onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit de canelle distillé ce que vous jugerez suffisant pour le goût de votre ratafia.

Recette double ou d'hypotheque.

Sur vingt pintes de jus, vous mettrez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit-de-vin simple & d'esprit aux quatre épices, que nous avons décrit plus haut, suffi-

sante quantité pour le goût de la liqueur.

Observation. Pour prunes de ratafia de mirabelle & pour celui d'abricot, il faut observer la même conduite que pour les ratafias de pêche & prune de reine-claude, c'est-à-dire, qu'il faut écraser le fruit, en exprimer le jus, & y mettre la quantité de sucre prescrite pour le ratafia de pêche & pour le sirop de celui-ci.

Ceux qui voudront l'avoir plus facile pour la clarification, & pour exprimer le jus du fruit, pour la pêche, l'abricot & la reine-claude, car il faut être véritablement artiste pour en venir à bout, mettront lesdits fruits dans des cruches, remplies les trois quarts d'un de ces trois fruits, & les rempliront d'eau-de-vie, les boucheront bien, les laisseront pendant un mois: au bout dudit tems, les passeront & presseront les fruits; ils mettront neuf onces de sucre par pinte de jus: il faut donner le tems au sucre de fondre avant de le passer à la chausse; on y ajoutera des esprits épicés. Si l'on veut en faire un hypotheque, on mettra un tiers d'esprit-de-vin avec l'eau-de-vie, & dix onces de sucre par pinte.

CHAPITRE CXVI.

Du Vespétro, & les qualités de la graine de Carotte.

LE ratafia de vespétro fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode : elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réunissoit deux excellentes qualités ; elle guérissoit & faisoit plaisir. Son regne est passé, elle est tombée en bourgeoisie. Sa chûte n'est pas encore si mauvaise, & la bourgeoisie n'est peut-être pas la portion la moins sage de la société, on pourroit dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune plus qu'un mérite ancien & reconnu.

On emploie à ce ratafia sept sortes de graines ; qui sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de carotte, celle de l'aneth & de carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premieres aux Chapitres qui en traitent spécialement. Je vais donner celles des trois dernieres.

La carotte est une racine annuelle, potagere, faite comme un pivot, de couleur jaune, un peu plus que citrine. Sa moindre grosseur dans sa maturité, est d'un pouce

ou d'un pouce & demi de circonférence, & de-là, jusqu'à cinq, six & plus, charnue, ferme, unie, & diminue jusqu'en bas, de la longueur de cinq à six pouces, sans fibre, ni chevelu, ses feuilles sont d'un beau verd, velues par dessous, découpées en plusieurs segments, qui se divisent encore en une infinité d'autres : sa tige est ferme, droite, canelée & garnie par intervalle de quelques feuilles semblables aux premieres : au sommet de cette tige naît un large bouquet en parasol, composé de plusieurs petites fleurs blanches. Sa graine est un ovale applati, de couleur rougeâtre dans sa maturité ; elle entre en plusieurs autres recettes, ainsi que nous dirons ci-après ; elle est aromatique, cordiale & chasse les vents.

Le carvi est une plante qu'on dit avoir tiré son nom de la Carie, lieu de son origine. Sa racine est longue, & grosse, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre : ses feuilles naissent comme par paires, découpées, menues, le long d'une côte ; elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvages : ses fleurs sont comme celles de la carotte, tant sauvage que potagere, en parasol, composées de cinq petites feuilles rondes, blanches ou rouges, disposées comme les fleurs de lys : sa graine est étroite, un peu longue, canelée sur le dos, d'un goût âcre & aromatique. C'est de toute la plante la seule partie dont

on fasse usage dans la distillation ; elle est stomachale, cordiale & aromatique, chasse les vents. Les Anglois en font grand usage, il en entre dans beaucoup d'alimens.

Le chervi est une racine potagere, composée de plusieurs pivots, comme de petits navets, longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, & très-blancs en dedans, doux, & d'un goût un peu aromatique, & se ramassent en bottes à leur sommet. Ses feuilles ressemblent à celles du cercifi dont il est une espece ; du milieu sort une tige grêle, ferme & canelée. Ses fleurs sont blanches, sa graine est ovale, longuette, menue, rayée dans sa longueur, & beaucoup ressemblante à celle du persil, d'un blanc gris, platte dans une de ses extrêmités, aromatique & bonne pour les vents.

Voilà les graines qui entrent dans la composition du vespétro, & voici comme on les emploie.

Pour faire le ratafia de vespétro, vous prendrez les graines ci-dessus, vous les mettrez dans un vaisseau bien propre, & y mettrez de l'eau-de-vie ; vous boucherez bien le vaisseau, & vous aurez soin de remuer votre infusion tous les huit jours, observez cette pratique pendant six semaines : au bout de ce temps, vous la passerez dans un tamis, & laisserez égoutter vos graines ; vous ferez fondre du sucre dans l'eau-de-vie qui sera

séparée de votre infusion, sans y mettre d'eau comme aux autres sirops; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; il faut toujours boucher le vaisseau pendant que le sucre sera à fondre, afin que les esprits ne s'évaporent point; quand votre sucre sera fondu, vous passerez ce mêlange à la chausse. Si vous voulez que ce ratafia soit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot.

Observez bien ce que nous avons dit ci-dessus, & votre ratafia sera parfait.

Recette.

Pour vingt pintes de ratafia, vous emploierez vingt pintes d'eau-de-vie, six onces d'anis, six onces de fenouil, six de coriandre, trois onces d'angélique, trois onces de coriandre, six d'aneth, & six de carvi.

CHAPITRE CXVII.

Ratafia de Cassis.

LE cassis est une espece de groseiller; qu'on appelle groseiller noir en beaucoup d'endroits: il ne differe des groseillers rouges qu'en ce que son écorce est plus noire, ses feuilles plus larges, & qui jaunissent en vieillissant: son fruit vient en grappe, il est fort

doux & même un peu fade, très-noir. On en fait un ratafia qui a beaucoup la vogue à présent, auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles : sa feuille a de l'odeur. On en prend l'infusion comme du thé, & cette infusion fait des miracles, si l'on en croit les partisans du cassis.

L'usage nous en vient de Bordeaux, où on le mit à la mode il y a quelques années. Il a si bien pris depuis, soit que ses effets soient bien prouvés ou non, qu'il figure avec beaucoup d'éclat & de brillant dans le monde : on fait même un extrait de ce fruit, comme du genievre ; auquel on donne le grand nom de Panacée. Il n'est pas sans mérite, il est fort cordial, il aide à la digestion, & presque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il mérite ou non les éloges dont on l'honore : voici la façon de l'employer, elle est fort simple.

Vous prendrez les feuilles de cassis, dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois, vous mettrez dans ladite infusion du macis, du clou de girofle, de la canelle ; & quand la vertu du cassis aura bien passé & bien pénétré votre eau-de-vie, vous passerez cette infusion dans un tamis. L'infusion passée, & vos feuilles bien égouttées, vous mettrez du sucre dedans, sans y mettre d'eau. Ce sucre

ne fondra pas d'abord, parce qu'il fond difficilement dans l'eau-de-vie, & il lui faudra du tems, que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous observerez sur-tout de ne point laisser le vaisseau, dans lequel vous aurez mis votre infusion, débouché pendant le tems que votre sucre sera à fondre, la force de vos esprits, & la vertu des feuilles du cassis s'évaporeroient : pour cet effet, vous mettrez cette infusion dans une cruche de grès ou autre vaisseau, dont l'embouchure soit étroite, & puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point où elle doit être, vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; & quand elle sera claire, vous la mettrez en bouteille, que vous boucherez bien & cacheterez, pour servir au besoin.

Il n'est pas surprenant que ce ratafia échauffe, fortifie l'estomac & aide à la digestion des alimens. L'eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-dessus, le sucre & la chaleur même du cassis, sans une goutte d'eau, font concevoir sans difficulté, que la vertu qu'on lui donne est nécessaire, tout y est cordial & bon.

Recette.

Pour faire dix pintes de ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles,

dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de macis, demi-once de canelle, demi-gros de girofle pulvérisé, & deux livres & demie de sucre. Si on le fait avec le jus du fruit, il faut faire comme pour les autres hypotheques.

Pour faire ce ratafia au fruit, il faut le cueillir dans sa parfaite maturité, prendre garde qu'il ne soit pas gâté; choisir les grains les plus beaux, les écraser, & sur chaque livre de cassis vous mettrez chopine d'eau, & le laisserez fermenter vingt-quatre heures, ensuite le presser; & vous mettrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus, & mettrez quatre onces de sucre par pinte; c'est-à dire, si vous faites six pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, & une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dans le jus, avant que de mettre l'eau-de-vie, il faut l'assaisonner avec de l'esprit épicé, & le passerez à la chausse. On peut aussi mettre le grain écrasé dans l'eau-de-vie pendant trois mois, ensuite le passer & le presser, faire un sirop & l'incorporer avec votre infusion, & le passer à la chausse.

CHAPITRE CXVIII.

Du Ratafia de Fleurs d'orange, & du Ratafia commun & Hypotheque d'orange de Portugal.

NOUS aurions compris dans le Chapitre de l'orange ces trois liqueurs, si nous ne nous étions proposés de faire des ratafias une partie séparée, parce qu'à parler proprement, le ratafia n'est point l'ouvrage de la distillation, quoiqu'il soit une partie essentielle du commerce du Distillateur.

Les fleurs aussi-bien que les fruits, sont propres à faire le ratafia : généralement ce qui est propre à faire des liqueurs à l'esprit-de-vin, est propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la supériorité de son parfum, y est plus propre que toute autre chose : quoique l'usage en soit un peu tombé dans le discrédit; il lui reste encore des partisans; c'est pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleur d'orange, vous prendrez les fleurs les plus épaisses qu'il vous sera possible, qui seront fraîchement cueillies, avant le lever du soleil, au fort de leur saison; vous les éplucherez, les ferez blanchir dans très-peu d'eau, que vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs;

vous ne laisserez ces fleurs que très peu de tems dans le blanchissage; quand vous les aurez fait blanchir, vous les mettrez égoutter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides; & quand elles le seront, & bien égouttées, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie tout au moins six semaines ou un mois; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion, pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égouttées, vous ferez fondre du sucre dans l'eau; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce sirop, & le passerez à la chausse pour le clarifier: voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion étoit trop forte en fleurs, vous ajouterez de l'eau-de-vie & du sirop, fait comme ci-dessus, à proportion de sa force. Il n'y a de regle pour ce point que le discernement du fabricant, & le goût général, qu'il doit étudier & connoître autant qu'il est en lui.

Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'orange, parce que l'infusion ne donne pas tant, & qu'il en faut beaucoup moins que lorsqu'on les fait blanchir: il est simple que, quand on les blanchit, une partie du parfum s'évapore; mais aussi quand on ne les blanchit pas, il a beaucoup plus d'âcreté, qui se perd absolument au blan-

chissage; d'autres ne se servent que de l'eau de fleurs d'orange distillée, forte en fruit, & en mettent au point qu'ils jugent au goût convenir à la force qu'ils veulent donner à la liqueur.

Ces façons différentes de faire ce ratafia sont relatives au goût; ce sont autant de chemins différens qui conduisent au même but. On peut essayer des trois façons, & s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur pour lui ôter ce goût âcre : on ne la blanchit pas, pour épargner sur la quantité qu'il en faut quand on les blanchit. On se sert de l'eau distillée de fleurs d'orange pour épargner les incommodités & trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes; je propose aussi ma recette.

Recette pour faire le Ratafia de Fleurs d'orange simple.

Prenez une livre de fleurs d'orange blanchies, comme il est dit ci-dessus, vous les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie; vous ferez fondre votre sucre dans cinq pintes d'eau, & vous ne mettrez de sucre que deux livres.

Si la fleur d'orange n'est pas blanchie, vous mettrez sept pintes & demie d'eau-de-vie, sept pintes & demie d'eau & trois livres de sucre.

Recette pour faire le même Ratafia double.

Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettrez le double de fleurs pour votre infusion, blanchies, comme il est dit ci-dessus, dans la même quantité d'esprit-de-vin simple : vous mettrez, pour faire votre sirop, au lieu de trois livres de sucre qu'il faut dans la recette précédente pour le ratafia commun, sept livres & demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

Du Ratafia & hypotheque d'orange de Portugal.

Ce ratafia que nous donnons n'est pas commun, le jus de l'orange de Portugal en est la base : il est parfait quand il est bien fait; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange est un fruit très-commun dans la Provence & le Languedoc, plus commun encore dans la Provence; commun aussi dans l'Italie, & sur-tout dans le Portugal, d'où nous viennent les plus belles & les meilleures. Ces oranges sont grosses comme de grosses pommes, d'un jaune d'or : elles sont d'abord couvertes d'une peau extrêmement fine, jaune dorée : cette peau ou écorce, qui est la partie quintessencieuse de l'orange, couvre une autre écorce blanche, épaisse,

charnue & très-ferme : sa chair ou substance intérieure, est spongieuse, véiculeuse, molle, & séparée par plusieurs pellicules qui la divisent en plusieurs quartiers, pleins d'un suc aigrelet dans quelques-unes, & doux dans les autres. Ses semences sont comme celles du citron, blanches, dures, oblongues & pointues d'un côté. Nous parlons, dans plusieurs endroits de ce Traité, du mérite de ce fruit.

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal, il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité, c'est-à-dire, pour ce pays-ci sur la fin de mars, ou au commencement d'avril ; choisir celles qui seront les plus tendres, dont la peau sera la plus fine. Ces oranges ainsi choisies, coupez légérement la premiere écorce, qu'on appelle autrement zestes d'oranges, sans couper le blanc de la seconde écorce ; gardez ces zestes pour l'usage que nous dirons ci-après ; ouvrez vos oranges, exprimez-en le jus, mettez ce jus dans l'eau-de-vie, dans laquelle vous ferez fondre votre sucre, & mettez les zestes ci-dessus dans la liqueur & les laissez infuser pendant douze ou quinze jours. Après ce tems, & quand votre sucre sera bien fondu, passez le tout à la chausse pour le clarifier, & quand votre infusion aura passé au clair, votre ratafia sera fait.

Observez sur-tout de ne vous servir que

d'oranges douces & des plus douces qu'il vous sera possible d'avoir ; quelquefois il s'en rencontre d'aigres, d'autres fois d'ameres, ce sont les plus mauvaises, avec les cotonneuses ; les aigres sont encore les plus supportables.

Recette pour le Ratafia commun d'orange de Portugal.

Pour faire ce ratafia, sur dix pintes de jus, vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, & les zestes de dix oranges, que vous laisserez infuser pendant quinze jours.

Pour l'hypotheque.

Sur dix pintes de jus, vous mettrez sept pintes d'esprits rectifiés, huit livres & demie de sucre, & les zestes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Autre façon de faire l'hypotheque.

Au lieu de mettre infuser les zestes, comme aux recettes précédentes, mettez pareille quantité de jus & de sucre qu'à l'hypotheque précédent, & faites distiller les zestes en rectifiant les esprits, que vous mettrez en pareille quantité que pour l'hypotheque ci-dessus.

Observation. Dans les recettes que nous venons de détailler, nous avons donné la

quantité de sucre, eau-de-vie, ou esprits; relativement à celle du jus; mais il est facile de voir que nous ne statuons notre recette que pour une quantité déterminée, & on augmentera ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus: on ne détermine rien non plus sur la quantité d'orange qu'il faut employer, parce que les unes rendent plus de jus, les autres moins. Toute l'attention du fabricant doit tomber sur le choix des oranges, qui doivent être, comme nous avons dit, les plus douces qu'il sera possible.

CHAPITRE CXIX.

De la Grenade.

LE grenadier est un arbrisseau très-commun en Languedoc, en Provence, & très-connu dans ce pays-ci. Le fruit qu'il produit, qu'on appelle ici grenade, & que les Languedociens appellent miogranne, est de la classe des fruits à écorce. Celle de la grenade est dure comme un cuir, de couleur brune, obscure en dehors, & jaune en dedans; ce fruit est rond, garni d'une couronne formée par les échancrures du calice. Il est divisé dans son intérieur par plusieurs membranes, qui sont tout autant de loges rem-

plies de grains entassés les uns sur les autres, & d'une substance charnue, très-succulente, de couleur rouge incarnate, extrêmement agréable au goût & très-rafraîchissante, tantôt aigre, tantôt douce, ce qui différencie les especes, en grenades aigres & en grenades douces : on distingue encore ces especes entre celles à petits & celles à gros grains.

Pour faire le Ratafia de Grenade.

Pour bien faire ce ratafia, vous prendrez des grenades douces ; il faut choisir celles dont les grains sont les plus gros : les grenades à petits grains sont d'un emploi très-ingrat, & ne rendent presque rien. Il faut choisir les grenades les plus saines, qu'elles ne soient sur-tout ni gâtées, ni pourries, parce que la moindre altération dans ce fruit influe nécessairement sur tout le reste du fruit, lui donne un goût pourri ou amer, qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire, & la gâte absolument : il faut aussi que ce fruit soit pris dans sa parfaite maturité ; ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain, qui est d'un brillant frappant, quand le fruit est à son point.

Ce choix fait selon les connoissances que nous venons de donner, vous ouvrirez votre grenade, en ôterez les grains, & vous aurez sur-tout une extrême attention à ne point laisser ces pellicules ou membranes,

qui font les séparations dans l'intérieur du fruit, parce qu'elles sont très-ameres, & donneroient à votre ratafia une amertume très-contraire à la douceur qui lui est essentielle.

Quand vos grenades seront égrainées ; & que vous aurez arraché les membranes susdites, vous les presserez avec la main dans un tamis, afin que le jus tombe dans une terrine, sans mêlange de grains ou autres choses, parce que si le jus de vos grenades s'exprimoit avec un linge, les grains froissés donneroient encore un goût amer à votre liqueur ou ratafia : votre jus étant ainsi exprimé, vous ferez fondre dans ledit jus le sucre, sans autre sirop : vous mettrez ensuite l'eau-de-vie & de l'esprit à la canelle, & autres épices, le passerez ensuite à la chausse pour le clarifier : quand votre ratafia sera clair, vous le mettrez en bouteilles, & votre ratafia sera bon à boire au bout de quinze jours, d'une beauté & d'un goût rares, & à coup sûr nouveau pour Paris ; mais aussi très-coûteux.

Recette pour le Ratafia de Grenade simple.

Pour deux pintes de jus, mettez cinq demi-septiers d'eau-de-vie, une livre de sucre, & de l'esprit de canelle ce qu'il en faudra pour assaisonner votre ratafia.

Recette donble ou d'hypotheque.

Sur deux pintes de jus de grenade, vous mettrez une livre & demie ou deux livres de sucre, cinq demi-septiers d'esprit-de-vin pour trois pintes environ, & de l'esprit aux quatre épices, selon l'assaisonnement que vous jugerez le plus convenable.

CHAPITRE CXX.

Sur l'Hypotheque en général.

L'ORIGINE du nom d'hypotheque n'est pas connue des Distillateurs qui l'emploient; & moi-même, je ne sais à quoi il vient pour les liqueurs; mais comme tout est de convention dans ce monde, hypotheque en terme de distillation, signifie liqueur double, & c'est ce qu'on est convenu d'entendre par ce terme.

L'hypotheque donc est une liqueur double, & à laquelle le Distillateur a donné toute la perfection dont elle puisse être susceptible, ou plutôt toute la perfection qu'il est capable de lui donner.

L'hypotheque & sa véritable signification, est un ratafia double en fruit, fait avec des esprits & des épices, qui a tout le corps & le parfum de fruit, la force des esprits & la cordialité des épices.

Les vrais hypotheques se font avec le corps du fruit, qui sert à composer le sirop de ces liqueurs, il n'entre point d'eau dans les hypotheques pour faire fondre le sucre, c'est dans le jus du fruit qu'il est fondu.

Les hypotheques les plus ordinaires & les meilleurs sont ceux de pêches, d'abricots, de coings, de muscat & de grenade.

Ces hypotheques, quand ils sont bien faits, sont d'excellentes liqueurs, infiniment supérieures aux ratafias, dont ils sont l'ame, aussi clairs que les ratafias, quoiqu'infiniment plus moëlleux & conséquemment aussi faciles, & mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué & plus fin. L'hypotheque le rend après plusieurs années avec tout son parfum.

On peut, si l'on veut, faire des hypotheques avec toutes sortes de sirops, en observant cependant de ne point augmenter le sirop en y mettant de l'eau; mais il faut mettre simplement dans votre sirop autant d'esprits qu'il en faudra pour donner à votre hypotheque la force qu'il doit avoir.

Si donc vous vous servez des sirops, il faut qu'ils soient nouveaux, que ces sirops soient faits avec des fruits qui aient été confits seulement depuis trois ou quatre mois au plus, parce que c'est alors que le fruit & le sirop sont à leur perfection, & c'est le seul tems qu'on puisse s'en servir pour faire des

hypotheques ; à moins que ce ne fussent des sirops de fruits à écorce, qui conservent leur parfum plus long-tems, & ce parfum est la partie essentielle de ces sortes de fruits.

Généralement dans toutes les sortes d'hypotheques que vous pourrez faire, vous mettrez pour leur assaisonnement, un peu d'esprit distillé aux quatre épices : ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flatteur ; mais les hypotheques ci-dessus sont les meilleurs & les plus usités.

Quand vous aurez fait un bon choix des fruits qui vous seront nécessaires, vous en tirerez tout le jus, comme si vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus sans y mettre d'eau ; & quand ce sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit-de-vin, le tout selon les recettes de chacun, vous les passerez ensuite à la chausse, & quand ils seront clair-fins, vous les assaisonnerez de vos esprits des quatre épices, & vous attendrez quelques jours pour les livrer au Public, afin de donner le tems aux liqueurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire ; car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas ; mais au bout de six semaines, vous pourrez les livrer en toute sûreté.

Au cas qu'il se fît dans vos hypotheques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair. Vous remettrez

de l'esprit-de-vin dans votre dépôt & le passerez à la chausse des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous remettrez le tout ensemble, & vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypotheques. Ce Chapitre, tout abrégé qu'il est, suffit pour les faire de quelque espece qu'ils puissent être, & sera la regle de toutes vos opérations en cette partie.

CHAPITRE CXXI.

Des Huiles.

Les huiles ou essences dont nous parlons sont des huiles parfumées, d'amande, de ben & de noisette. Nous allons dire d'abord ce que sont ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, & ensuite nous dirons la maniere de les parfumer.

L'Amande.

L'amande est le fruit d'un arbre qu'on appelle l'amandier, & est très-connu. Son fruit à son commencement n'est qu'une partie charnue, verte, cotonneuse en dehors, au-dedans de laquelle se forme un noyau osseux, qui renferme sa semence. A quelques-uns

ques-uns de ces arbres, elle est douce, à d'autres, amere. Cette semence est proprement le fruit de l'amandier, & la seule chose qu'on emploie. On en fait des huiles, des pâtes, on le mange, on s'en sert pour la pâte d'orgeat, ainsi que nous dirons. Cette semence est couverte d'une pellicule roussêâtre, sa chair est ferme & blanche, fort douce & fort huileuse : on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur, à-peu-près comme celui des noix : on les essuie pour ôter le duvet qui les couvre, & on les cueille à cet effet auparavant que les coques ou parties osseuses de l'une & de l'autre aient durci, & on les confit ensuite ; mais comme cette partie ne nous regarde pas, ce sera de l'huile simplement dont nous parlerons.

Le Ben.

Le ben est un fruit à coque comme l'amande, d'un arbre qu'on appelle ben ou behen. Cet arbre croît dans l'Arabie; on casse le noyau pour avoir la semence, de laquelle on tire une huile que les Parfumeurs emploient, parce qu'elle n'a point d'odeur d'elle-même; mais elle est extrêmement susceptible des impressions de toutes les odeurs dont on la veut charger : elle a aussi le mérite particulier de ne rancir jamais, comme les autres huiles exprimées,

& de se conserver très-long-tems au même degré de bonté. Cette huile sert à effacer les taches & les lentilles du visage, appliquée seule, ou mêlée dans les pommades : elle est d'un usage extrêmement ancien. Les Distillateurs tirent de l'huile de ce fruit, qu'ils emploient aux mêmes usages que les Parfumeurs, pour faire des essences d'odeur & des pommades.

La Noisette.

La noisette est un fruit à coque, que produit un arbre qu'on appelle le noisetier. Ce fruit, tel que nous disons, est couvert d'un brou peu épais, & enveloppé encore dans une espece de coupe évasée & échancrée par le haut. Le fruit qui est la semence de l'arbre est renfermé dans une coque dure, de couleur roussêâtre quand la noisette est seche, & couverte d'une pellicule de même couleur. Sa substance est blanche & ferme, douce & huileuse, comme l'amande. L'huile de ce fruit s'emploie encore avec succès pour les essences d'odeurs, ainsi que nous dirons.

Pour faire ces huiles, on casse la coque desdits fruits, on en tire le fruit, on le broie, & on le met dans une forte toile, sous la presse, & on en exprime l'huile sans feu ; ou si on la tire au feu, on broie de même les fruits, que l'on met dans une poële ou casserole point étamée, sur un fourneau, à un

feu tempéré, remuant continuellement avec l'espatule, jusqu'à ce que votre fruit ait acquis une bonne chaleur; & quand les fruits ainsi broyés sont assez échauffés, & qu'ils distillent l'huile, on les met comme ci-dessus, dans une forte toile qu'on met sous presse, & on tire l'huile comme ci-dessus.

CHAPITRE CXXII.

Les Essences pour les Cheveux, parfumées aux fleurs.

CECI est véritablement la partie du Parfumeur; mais comme les essences sont aussi bien celle du Distillateur, que la sienne, & que les Parfumeurs ne savent, ni se donnent ici la peine de les faire, j'ajoute au présent Traité la façon de faire ces essences; ceux qui en voudront profiter la trouveront; ceux qui ne s'en soucieront point, la pourront passer.

Pour faire ces huiles & essences, il faut prendre une boîte de fer-blanc carrée, d'environ un pied & demi de chaque face, ou plus, & haute d'un pied, qui s'ouvre par le côté, comme une couliſſe; vous poserez une grille aussi de fer-blanc, piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boîte; & l'ouverture ou couliſſe commencera deux

doigts au-dessous, & se terminera au haut de la boîte. Si vous faites beaucoup de ces essences, vous aurez plusieurs boîtes de la même façon; vous prendrez ensuite une toile de coton neuve, qui soit pliée en quatre, & qui soit d'un pied & demi ou deux pieds en carré, à proportion de la grandeur de votre boîte. Votre toile étant ainsi préparée, vous la tremperez dans l'huile de ben ou celle de noisette, & vous choisirez de la toile de coton par préférence à toute autre, parce qu'elle prend davantage l'huile: mais au cas que vous n'en eussiez pas, ce qui ne se rencontre guère; vous pourriez vous servir d'autre bonne toile, pourvu qu'elle n'eût point été à la lessive; votre toile étant ainsi imbibée, vous la poserez sur ladite grille; & pour le parfum desdites huiles, vous emploierez toutes les fleurs qui auront l'odeur forte & agréable, telles sont la jonquille, le jasmin d'Espagne & le petit jasmin, le lys, la tubéreuse, l'œillet, la fleur d'orange, le muguet, & autres fleurs qui ont les qualités des susdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet, il faut en dire un mot ici,

Le Muguet.

Le muguet est une plante qui croît dans les bois & les vallées; elle ressemble beaucoup au petit lys, ce qui lui a fait donner le nom de lys des vallées. Ses fleurs sont en

cloches, blanches, évasées par le haut, découpées en cinq ou six crénelures, d'une odeur extrêmement agréable : il y en a de blancs, de rouges d'incarnat ; mais tous ne different que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, si vous employez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, mais vous emploierez les petits œillets marbrés, blancs & d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choisi les fleurs que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, & dans leur force, vous en mettrez un lit de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre essence, sur votre toile de coton, ainsi imbibée d'huile, soit de noisette, soit de ben, ou celle d'olive vierge ou tirée sans feu, ou vous pourrez mettre un lit de plusieurs fleurs mêlangées.

Vos fleurs ainsi étendues, vous mettrez sur ce lit une autre toile de coton, semblable à la premiere, & pareillement trempée dans l'une desdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce sera le mieux, par la raison que nous avons dite. Toutes les vingt-quatre heures, vous leverez la toise de dessus, & remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, & changerez lesdites fleurs de cette sorte, chaque jour pendant huit à dix jours.

L'espace de vingt-quatre heures suffit pour dépouiller absolument leur parfum, dont l'huile de ben se charge aisément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boîte par cette planche de fer-blanc percée, est d'abord parfumé. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, ensuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile & chargées du parfum de vos fleurs sur la presse; & les presserez pour exprimer toute l'huile dont elles seront imbibées, jusqu'à ce que ladite toile soit extrêmement seche, & ce qui en sortira sera votre essence, que vous mettrez dans la même bouteille où vous aurez mis l'huile qui se sera trouvée au fond de votre boîte; vous lui donnerez quelque tems pour reposer & faire son dépôt, s'il s'en fait; & ensuite la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se font les essences. Il nous reste à dire ce qu'est la tubéreuse, & l'olive, & à donner une façon de faire l'huile ou essence pour les cheveux, parfumée de même aux fleurs, tirée de la pâte d'amande douce; ce que nous allons faire dans le Chapitre suivant.

La Tubéreuse.

Les fleurs de cette plante sont blanches, faites comme celles du lys, en calice, évasées par le haut, & partagées en quatre ou

cinq feuilles, grasses, onctueuses, épaisses, & d'une odeur si forte, qu'une tubéreuse parfume une chambre entiere. Au cœur de la fleur est un pistil & quelques étamines garnies d'une poussiere très-fine. Cette plante pousse de sa racine plusieurs feuilles semblables aux premieres; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable, & par conséquent d'un usage excellent en cette partie des essences parfumées aux fleurs.

L'Olive.

C'est le fruit d'un arbre très-commun dans la Provence, le Languedoc, l'Italie, l'Espagne & autres pays chauds, &c. Son fruit est oblong, verd, d'un goût extrêmement amer avant les préparations qu'on lui fait, âpre au manger; il est charnu & extrêmement huileux, il devient noir en mûrissant; au cœur est un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur & épais, & sillonné par plusieurs gerçures, ayant très-peu de vuide, dans lequel est une espece d'amande.

Ce fruit est du plus grand usage par l'huile qu'on en tire, & qui fait une des plus considérables parties du commerce de ces Pays. On en tire de l'huile sans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge; c'est de celle-

là que nous conseillons l'emploi pour les essences parfumées.

CHAPITRE CXXIII.

L'Huile ou Essence pour les Cheveux, parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amande douce.

Comme il est essentiel de ne rien omettre de la façon de tirer les huiles ou essences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce parfumée aux fleurs; & voici comment cela se fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs, ensuite on en extrait l'essence, qui est aussi parfumée, & l'amande dépouillée d'huile se réduit en poudre, dont on fait une pâte à laver les mains qu'on appelle pâte d'amande parfumée de Provence, & qu'on vend très-bien, outre l'essence; car elle occasionne d'assez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile ou essence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin : vous passerez cette poudre au tamis, & continuerez de piler & repasser au tamis ce qui n'y aura pas passé les premieres & secondes fois, jusqu'à ce

que tout soit bien pulvérisé & bien fin : vous aurez une ou plusieurs boîtes de fer-blanc, comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre ; vous étendrez sur la planche de fer-blanc piquée, un lit des fleurs dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande, & mettrez sur ce lit de fleurs un lit d'amande pulvérisée ; vous fermerez votre boîte, & la laisserez en cet état vingt-quatre heures ; au bout de ce tems, vous retirerez les fleurs & les amandes pulvérisées, remettrez les fleurs & amandes dans le tamis, vous les passerez pour en séparer les fleurs ; vous les remettrez ensuite dans votre ou vos boîtes, comme la premiere fois, sur un nouveau lit de la même ou des mêmes fleurs, que vous laisserez encore vingt-quatre heures, & continuerez la même pratique pendant huit jours, en observant de changer ainsi les fleurs, comme ci-dessus, toutes les vingt-quatre heures ; au bout de ce tems vous mettrez votre poudre d'amande dans un linge ou plusieurs ; mais qui soient neufs & forts : vous les mettrez à la presse, & votre presse étant serrée, vous la laisserez trois heures en cet état, & l'huile qui en sortira sera parfaitement parfumée ; vous la mettrez ensuite dans un vaisseau de verre bien bouché, & lui donnerez quelque tems pour se reposer & faire son dépôt ; après quoi vous la tirerez à clair, en la versant par

inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se fait l'huile ou essence pour les cheveux à la pâte d'amande douce parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'est point perdue, on la remet dans le mortier, on la pile, & on la remet en poudre comme la premiere fois ; on la met ensuite dans des pots qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne transpire & ne s'évapore ; & quand votre pâte est seche elle est parfaite, conserve son parfum, que vous vendrez ensuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, ni dans celui ci-dessus, des huiles & essences du cédrat, ou de la bergamote, & des autres fruits à écorce dont on peut parfumer lesdites huiles ou essences, en employant leurs quintessences.

CHAPITRE CXXIV.

Des Sirops.

Le Sirop de Capillaire.

Il est d'une extrême importance à un Distillateur de savoir faire les sirops. Souvent cette partie est la meilleure de son commerce, & d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il doit savoir manier le sucre.

Les sirops les plus usités, ce sont les sirops gracieux : le reste est la partie des Apoticaires. Ce sont les sirops de capillaire, d'orgeat, du limon, de groseille, de violette, desquels je vais donner des recettes à la suite du sirop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'est la plante qui donne le nom à ce sirop.

Le Capillaire.

Le capillaire est une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux secs & pierreux, sur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la scolopendre. Ses feuilles naissent immédiatement de sa racine, & sont rangées symmétriquement le long d'une côte déliée, mais ferme, roide & cannelée, sur laquelle sont plusieurs perites taches ou raies roussêâtres & élevées : les feuilles sont perites, rondes, fermes, unies, d'un beau verd, rangées symmétriquement des deux côtés, le long de cette côte, & se touchent ; elles sont quelquefois d'un verd moins foncé, quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient sur les rochers donne à l'infusion qu'on en fait, un goût aromatique, mais fin & très-agréable, & est d'un verd terne. Celui qui vient sur les murs est d'un verd tendre & gai, & est encore fort aromatique ; celui des puits est du plus beau verd ; mais le moins fort en odeur. Cette

plante est très-pectorale, & très-rafraîchissante.

Le capillaire de Montpellier est sur-tout renommé & le plus estimé de tous. On fait plus d'usage de celui du Canada que de tout autre, parce qu'il est le plus commun. C'est celui-là sur-tout qu'on emploie pour faire le sirop qui porte son nom.

Quand vous aurez choisi le capillaire; ainsi que nous venons de le dire, vous le mettrez dans une poële à confiture avec de l'eau, vous le ferez bouillir jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée; & lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée & infusée, & qu'il se sera précipité au fond de l'eau, sans que vous l'ayez plongé avec l'écumoire, vous le retirerez du feu, ou vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis, laisserez égoutter votre capillaire: vous nettoierez ensuite la poële, & mettrez dedans votre sucre ou cassonade, avec l'eau qui aura servi à infuser le capillaire, le mettrez sur le feu, & remuerez le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela vous casserez des œufs, vous ôterez les jaunes, & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche, les batterez bien avec des branches d'osier, dépouillées de leur écorce, afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau bouilliront, vous jetterez une partie

de vos blancs d'œufs, ainsi préparés, & vous attendrez que l'écume soit montée & attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le sirop ; alors vous l'écumerez ; & après avoir écumé votre sirop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la premiere fois, jusqu'à ce que votre sirop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, & se réduire en consistance de sirop, ce que vous pourrez connoître en bouillant ; car quand le sirop est sur le point d'être fait, un très-petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte ; & quand il est fait, on le passe par le tamis : ensuite il faut le laisser refroidir, & quand il est froid, on le met en bouteille.

C'est-là la véritable façon de faire le sirop de capillaire. Observez qu'il faut que votre sirop ne soit ni trop clair, ni trop épais ; trop clair, votre sirop fermenteroit ; trop épais, il candiroit & se cristalliseroit. Le point véritable est de savoir le milieu juste dans ces deux cas, qu'aucune regle ne donne, & que le Distillateur n'acquiert qu'avec la pratique & beaucoup de raisonnement.

Si vous voulez que votre sirop ait une couleur moins ambrée, vous ne ferez simplement que faire infuser le capillaire du soir au matin sur la cendre chaude, sans le faire

bouillir, & quand vous aurez passé votre infusion, vous ferez votre sirop avec cette infusion. On prétend que ce dernier est plus propre pour les malades que celui qu'on fait bouillir.

Recette pour faire le Sirop Capillaire.

Vous prendrez deux onces de capillaire, & quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonade, trois œufs, si vous employez du sucre, & six œufs, si vous vous servez de cassonade; le tout pour trois pintes, ou trois pintes & chopine au plus, s'il doit être employé promptement, le réduire à trois pintes, & suivre votre Chapitre dans tous les points, si vous voulez bien faire & le faire bon.

CHAPITRE CXXV.

Du Sirop d'Orgeat.

LE sirop d'orgeat est de ceux qui sont le plus en usage. On s'en sert dans plusieurs maisons, préférablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de préparation, & un grand travail. Le sirop cependant est inférieur à la pâte; mais il est d'un usage plus commode, parce que la pâte en vieil-

lissant, se seche & s'aigrit, & d'ailleurs, il faut la passer par l'étamine, pour faire l'orgeat, ou par un linge, lorsqu'on le veut boire; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de sirop d'orgeat, que vous battrez bien dans l'eau, votre orgeat est fait sur-le-champ, & vous le pouvez boire; mais que la pâte soit meillleure, & le sirop plus commode, je laisse cette question à décider, pour dire à mes Lecteurs comment se fait le sirop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence, vous aurez soin de les choisir de l'année, fraîchement cassées, ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur; elles sont ordinairement plus blondes & moins ridées quand elles sont fraîches.

Vous mettrez quatre onces d'amandes ameres, par livre d'amandes douces; vous mettrez lesdites amandes dans un vaisseau ou terrine, avec de l'eau bouillante par dessus, afin de les dépouiller plus aisément de cette peau rousseâtre qui les couvre; vous les jetterez ensuite dans de l'eau fraîche, à mesure que vous les aurez pelées; & lorsqu'elles le seront toutes, vous les tirerez de cette eau fraîche, les pilerez dans un mortier, & les passerez sur une pierre bien unie, pour les broyer encore avec un rouleau de bois, en y mettant de tems à autres quelque peu d'eau, comme pour faire la pâte,

de peur que vos amandes ne se tournent en huile. Quand votre pâte sera ainsi faite, vous la délaierez dans un peu d'eau, & la passerez par l'étamine, vous presserez fort pour en exprimer bien la substance; & comme il pourroit rester encore beaucoup de lait dans votre pâte, vous la redélaierez dans de nouvelle eau une seconde fois, & même une troisiéme, s'il est besoin, afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très-peu d'eau à chaque fois que vous laverez votre pâte, afin que le lait en soit épais: vous ferez ensuite du sirop à l'eau simple avec le sucre, & le réduirez à casser, c'est-à-dire, qu'il se cristallise & qu'il soit prêt à candir; alors mettrez votre lit d'amande & le laisserez bouillir; vous aurez cependant le soin de le remuer pendant quelque tems aux premiers bouillons, selon son épaisseur, par la force du sucre; & quand vous vous appercevrez que votre sirop sera assez épais, vous le retirerez du feu pour le laisser refroidir, & de tems à autre vous le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorsqu'il sera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre sirop. Si vous voulez que votre sirop sente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur dont vous voudrez que votre sirop soit parfumé.

Ce Chapitre est essentiel dans tous ses points, ainsi il est bon de n'en omettre aucun.

Recette pour quatre pintes de Sirop d'Orgeat.

Pour faire quatre pintes de ce sirop, vous emploierez sept livres de sucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes ameres, ou quatre onces d'amandes de noyau d'abricot de l'année, parce qu'elles sont beaucoup moins ameres que les vraies amandes.

Si vous ajoutez de la fleur d'orange, vous en mettrez à discrétion, le tout selon votre jugement, le goût général & le goût de particuliers que vous voudrez contenter.

CHAPITRE CXXVI.

Du Sirop de Limon.

LE sirop de limon est autant en usage que celui d'orgeat. On s'en sert de même pour les rafraîchissemens dans plusieurs maisons. Pour bien faire ce sirop, il faut choisir des limons qui aient l'écorce un peu épaisse, & la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon, qu'il n'ait aucune tache de verdeur, & que sa couleur cependant ne soit pas bien

jaune, parce que lorsqu'il est verd, il n'est pas si succulent, & le jus est plus acide & moins bon que quand il est pris à sa maturité; & lorsqu'il est trop jaune, le suc en devient trop doux & moins propre, parce que, s'il ne faut pas qu'il soit trop aigre, aussi faut-il qu'il ait une petite pointe qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zestes de ce fruit, on les fait bouillir dans de l'eau, & on passe cette décoction par le tamis; ensuite il faut faire un sirop à casser, c'est-à-dire, prêt à se cristalliser ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes, & pendant le tems que votre sirop cuira, vous presserez vos limons pour en tirer le jus; & quand vous les aurez pressés, vous passerez le jus à la chausse pour le clarifier; & lorsque votre sirop sera fait, comme nous avons dit, vous le tirerez du feu, vous mettrez votre jus dans le sirop, en le versant doucement, & vous remuerez le sirop: quand tout le jus sera versé & suffisamment remué, vous le laisserez refroidir pour le mettre en bouteille: c'est ainsi que se fait le sirop de limon; & si, ayant besoin de faire ce sirop, vous ne trouviez pas de limons, vous emploierez des citrons à leur place, en observant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité. Et pour la façon de le faire, vous observerez de ne mettre le jus dans le sirop qu'après la

cuisson, & vous ne le ferez plus bouillir quand vous l'aurez mis, parce que cette petite pointe d'aigre qui fait la meilleure partie de son mérite, se dissiperoit, & votre sirop ne vaudroit plus rien.

Recette pour quatre pintes de Sirop de Limon.

Si vous voulez faire quatre pintes de sirop de limon, vous ferez votre décoction comme pour le sirop de capillaire, vous mettrez les zestes du fruit avec quatre pintes & chopine d'eau, sept livres de sucre ; & votre sirop étant prêt à casser, vous mettrez une pinte de jus de limon ou citron ; mais la quantité de limons ou citrons n'est pas bornée, parce qu'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre.

CHAPITRE CXXVII.

Le Sirop de Groseille.

LE sirop de groseille est une boisson qu'on fait pour suppléer au défaut du fruit, qui ne dure au plus que deux mois dans l'année ; & dans le reste, il se trouveroit un vuide pour ceux qui aiment ce rafraîchissement : c'est donc pour conserver ce fruit qu'on fait le sirop de groseille.

Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison, qui soient parfaitement mûres, vous en ôterez les grappes, les écraserez, & les passerez dans un linge blanc & fort, pour en bien exprimer tout le jus; pour ce, vous les presserez bien fort, vous clarifierez votre jus en le faisant passer à la chausse, & lorsqu'il sera clair fin, vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus, parce que le fruit tout seul de ce jus deviendroit gelée, au lieu d'être simplement sirop: vous mettrez votre sucre ensuite dans ce jus mêlangé avec de l'eau. Si vous employez du sucre, vous clarifierez tout ensemble sur le feu. Si c'est de la cassonade que vous employez, vous commencerez votre sirop à l'eau simple avec la cassonade, & le clarifierez à fond, avant que de mettre votre jus, sans être mêlé d'eau, dans votre sirop simplement clarifié, qui fera une nouvelle écume, que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaise, vous la mettrez égoutter dans un tamis, & vous mettrez ce qui sera égoutté dans votre sirop, vous ferez cuire votre sucre à propos dans une poële à confiture; & quand il sera comme il doit être, vous le retirerez du feu, & le laisserez refroidir pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le sirop de groseille: nous donnons tous ces Chapitres abrégés; mais aussi rien ne s'en doit négli-

ger. Il faut à ce sirop une très-grande attention, sans quoi vous pourriez bien le manquer, ce qui ne laisse pas d'arriver fort souvent à ceux qui se croient supérieurs aux regles, & cherchent de nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être suivi exactement, toutes les parties en sont essentielles. Il faut que ce sirop soit très-épais, & cependant il ne faut pas qu'il fige.

Recette pour quatre pintes de Sirop de Groseille.

Pour faire quatre pintes de ce sirop, vous prendrez sept livres de sucre, deux pintes & demie d'eau, deux pintes de jus de groseille, ensuite vous clarifierez votre sirop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire. Il faut, pour le mieux, mettre avec le jus de groseille, un quart de jus de framboise.

CHAPITRE CXXVIII.

Le Sirop de Violette.

DE toutes les fleurs dont on peut faire des sirops, telle qu'est la fleur d'orange & autre, il n'y en a pas de plus en usage, ni de meilleure pour cet emploi, que la violette. Ce sirop est particulier par sa façon & par sa couleur, qui est d'un beau violet

foncé, le seul de tous les sirops qui ait cette couleur : il conserve la suavité de son odeur, & on s'en sert pour plusieurs remedes ; mais ce sirop est très-difficile à faire. Il faut prendre la violette, qui vient au commencement du printems, c'est toujours la meilleure à employer. Il ne faut se servir que de la simple ; la double n'est bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le plus sec de la saison ; vous l'éplucherez, ôterez le vert, & mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot, avec un peu d'eau, sur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille, parce que la couleur deviendroit verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu, pour faire cette infusion.

Lorsque vous aurez préparé votre infusion, ainsi que nous venons de dire, vous la passerez dans un tamis, & ferez ensuite votre sirop à casser, prêt à candir ; & lorsque votre sirop sera fait, & parfait, vous l'ôterez de dessus le feu, & le passerez au tamis, que vous mettrez sur un bassin où vous aurez mis votre infusion, afin que le sirop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aussi-tôt que le sirop sera passé par le tamis, & mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mêlange, jusqu'à ce que le sirop & l'infusion soient parfaitement incor-

porés l'un dans l'autre ; & quand le tout sera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut observer qu'il ne faut pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs pour y mettre le sirop, parce qu'en passant par le tamis, & tombant dans l'infusion froide, il se figeroit sur l'infusion ; attendu que ce sirop est prêt à candir lorsque vous le retirerez du feu ; & en conservant la chaleur de l'infusion, votre sirop se mêlera plus facilement.

Ce sirop est très-agréable à prendre avec le thé ; & si on s'en sert rarement, c'est parce qu'il est très-coûteux. Le prix que l'on est obligé de le vendre, fait que la consommation n'est point avantageuse au Distillateur. Je dois recommander extrêmement d'attention pour ce sirop, parce que faute d'attention à l'infusion ou au sirop, une infinité de personnes le manquent ; & le seul moyen d'éviter ce mal, qui fait une perte, est de suivre exactement & de tout point ce qui est dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette, vous lirez ce que nous en avons dit à la partie des fleurs, où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur.

Recette pour quatre pintes de Sirop de Violette.

Pour faire quatre pintes de ce sirop, vous emploierez sept livres de sucre, quatre pin-

tes d'eau, trois ou quatre œufs, pour clarifier, & deux livres de fleurs de violette : ces deux livres ne doivent fournir qu'une pinte de décoction. Si elles fourniſſoient davantage, le ſirop ne ſeroit pas aſſez épais, & il pourroit fermenter, comme il arrive ſouvent, faute d'obſerver les regles ci-deſſus, qui ſont cependant d'une grande conſéquence, à cauſe que ce ſirop eſt pour les remedes.

CHAPITRE CXXIX.

Sur tous les Sirops.

Les différens ſirops dont nous venons de donner les recettes, ſuffiſent pour mettre nos Lecteurs à même de faire tous les ſirops qu'on peut faire, en ſuivant avec attention pour chaque eſpece, le Chapitre qui traite de celle qu'on ſe propoſe de faire, & on fera toujours bien. Le ſirop d'orgeat ſuffit pour l'inſtruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque, des graines & ſemences froides. Le ſirop de capillaire eſt la regle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groſeille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges, comme la mûre, la griotte, & la grenade, & autres, &c. Le ſirop de limon indique la

la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarrade, la bergamote, le cédrat & l'orange de Portugal; de sorte que, dans tous les cas, vous avez une méthode servant de regle pour tous ceux de cette espece, & l'un de ces fruits fait regle pour tous les autres, dans les matieres de même espece.

Si vous voulez faire quelque sirop de fleurs blanches, vous ferez une infusion, qui vous tienne lieu de décoction, c'est-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre sirop, après avoir passé ladite décoction, ou infusion, par le tamis.

Si vous voulez extraire la couleur de certaines fleurs, vous ferez comme pour le sirop de violette. Nous avons dit qu'on la faisoit infuser à chaud, c'est-à-dire, sur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, & vous ferez toujours sûr de réussir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en observant ce point. Si vous faites du sirop d'œillet, vous tirerez votre couleur à grande eau, & ferez votre sirop avec cette décoction.

Si vous faites des sirops de racine, comme celui de guimauve & autres, vous raclerez & laverez vos racines, les fendrez, & les

ferez bouillir, & l'eau qui aura servi à faire cette coction vous servira pour faire votre sirop, quand vous l'aurez passé au tamis.

Ces sortes de sirops ne sont pas d'un grand usage pour le goût préciſément; mais il est bon de les savoir faire, parce qu'ils sont remedes. Sur la partie la plus facile à un homme qui a quelque pratique, rien n'est recette en cette partie, parce que, dans le même sirop, les uns le veulent plus fort en fruit, racine, vulnéraire, fleurs ou amandes, que d'autres; mais la cuisson est le seul véritable point à saisir; le jugement & beaucoup de pratique, sont pour ce point les seules recettes.

CHAPITRE CXXX.

Sur les Infusions.

L'INFUSION, par laquelle nous terminons le préſent Traité, a cependant précédé la distillation. Nos Peres, qui ignoroient la distillation, s'étoient d'abord servis de l'infusion; elle venoit la premiere à l'esprit, sans étude & sans art. Le vulgaire de nos jours se sert encore des infusions: cependant, d'elle à la distillation, quelle prodigieuse différence pour la beauté, le goût,

& même le profit! Cependant, quelque supérieure que soit la distillation à l'infusion, un Distillateur ne peut pas l'abandonner absolument; il lui est extrêmement utile de la connoître, & de savoir la pratiquer dans une infinité de circonstances, & ce, pour beaucoup de raisons. La premiere est, qu'il faut contenter plusieurs personnes qui sont très-persuadées, & auxquelles on n'ôtera jamais de l'esprit, que tout ce qui est passé à l'alambic est préjudiciable à la santé. En second lieu, c'est qu'elle fait la plus grande partie de la science même des Distillateurs d'à-présent, & qu'il seroit honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art, vis-à-vis de gens qui n'ont de connoissance du métier que cette seule, & parce qu'elle est celle de presque tout le monde. Troisiémement, c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instrumens pour distiller; enfin, pour être en état de faire tout ce qui ne peut passer à l'alambic, sans dommage, & pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion, c'est une boisson qui a pris le goût ou la couleur de ce qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau pour les sirops & remedes. On en fait au vin, pour remedes aussi. A l'eau-de-

vie & à l'esprit-de-vin pour des liqueurs & ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien : on pulvérise lesdites recettes, ou on les laisse dans leur entier, comme si on les vouloit distiller, & on les remue tous les deux ou trois jours, pendant quinze jours, un mois, six semaines, ou deux mois, après lequel tems, on les tire doucement, jusqu'à ce que le marc demeure à sec ; & ensuite vous les mêlerez avec le sirop préparé à cet effet, qui n'affoiblisse point votre infusion, & après on passe le tout à la chausse. Il est des infusions plus promptes ; il y en a de huit jours, telles sont les infusions ou digestions d'épices : d'autres de vingt-quatre heures, comme seroient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs, & autres dont nous avons parlé dans plusieurs endroits de ce Traité. On fait à l'eau-de-vie des infusions des plantes aromatiques ; cet usage est commun parmi les Bourgeois. On expossoit autrefois les infusions au soleil, d'autres les mettoient sur le feu : quelques personnes en font encore de cette façon ; mais elles ne savent pas que le feu qui pousse l'infusion, lui donne un goût étranger, & diminue les esprits. Pour faire les infusions en général, il faut les placer dans des endroits bien frais, excepté quelques cas, comme ceux

d'extraire les couleurs des fleurs, & quelques autres. Nous avons donné assez de recettes d'infusion, pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarrassés, & assez de regle de conduite pour les mettre à même de ne pas se tromper.

FIN.

APPROBATION.

J'AI lû, par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, un livre intitulé : *Traité raisonné de la Distillation, par feu M. Déjean, &c.* Les Editeurs ne se proposant d'y faire aucun changement, & les précédentes Editions étant munies de l'approbation de deux Médecins célébres, je ne trouve rien qui puisse empêcher la réimpression. Fait à Paris, ce 5 Janvier 1777.

Signé, DEMACHY.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre, à nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le sieur BAILLY, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public: *Le Traité raisonné de la Distillation*; s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes : Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucuns extraits, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers

à Nous ; un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'Impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance du présent Privilége ; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'Impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le sieur HUE DE MIROMÉNIL ; qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le sieur DE MAUPEOU, & un dans celle dudit sieur HUE DE MIROMÉNIL ; le tout à peine de nullité des Présentes : du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses Ayans-causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement ; Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseilliers, Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires ; CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris, le treiziéme jour du mois de Février l'an de grace mil sept cent soixante-dix-sept, & de notre regne le troisiéme. Par le Roi en son Conseil.

Signé, LE BEGUE.

Registré sur le Registre XX de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 892, fol. 295, conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 19 Février 1777.

Signé, LAMBERT, *Adjoint.*

De l'Imprimerie de CHARDON, rue Galande, 1777.